

# Miele

## Gebrauchs- und Montageanweisung



## Backofen H 4900 B

Lesen Sie **unbedingt** die Gebrauchs- und Montageanweisung vor Aufstellung - Installation - Inbetriebnahme. Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden an Ihrem Gerät.



M.-Nr. 06 081 690

# Inhalt

---

<b>Gerätebeschreibung</b> .....	4
Geräteansicht .....	4
Bedienfeld .....	5
Seitenfach .....	5
Mitgeliefertes Zubehör .....	6
Nachkaufbares Zubehör .....	7
<b>Sicherheitshinweise und Warnungen</b> .....	8
<b>Aktiver Umweltschutz</b> .....	13
<b>Vor dem ersten Benutzen</b> .....	14
Vorinformationen .....	14
Erste Reinigung und erstes Aufheizen .....	15
Tageszeit erstmalig einstellen .....	16
<b>Bedienung</b> .....	17
Backofenfunktion einstellen .....	17
Übersicht über die Backofenfunktionen .....	18
Vorschlagstemperatur ändern .....	19
Einschubebenen .....	20
Einschieben des Zubehörs .....	21
Verriegelung .....	22
Türkontaktschalter .....	24
Sicherheitsabschaltung .....	25
<b>Praktische Anwendungen</b> .....	26
Backen .....	26
Braten .....	30
Braten mit dem Speisethermometer .....	33
Prinzip .....	33
Ändern der voreingestellten Speisen-Soll-Temperatur .....	35
Ändern der Vorschlagstemperatur .....	35
Nach Erreichen der Speisen-Soll-Temperatur .....	36
Verschieben des Bratbeginns .....	37
Grillen .....	38
Auftauen .....	39

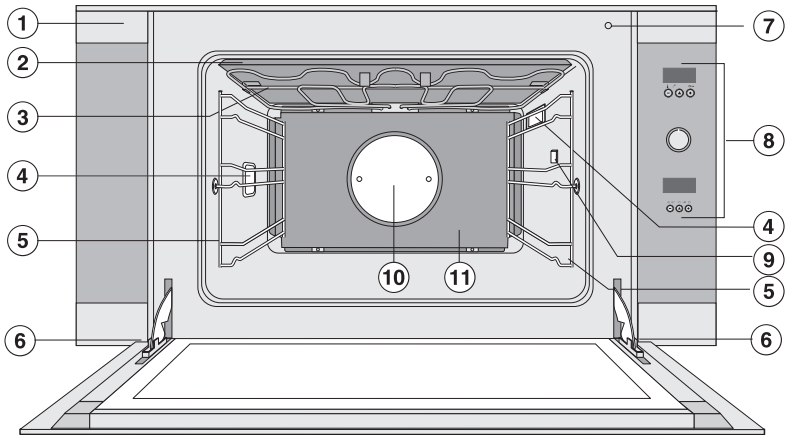
---

Trocknen / Dörren . . . . .	40
Einkochen . . . . .	41
Zubereiten von Joghurt . . . . .	42
Menügarer . . . . .	43
Geschirr wärmen . . . . .	44
<b>Uhr</b> . . . . .	45
Einstellprinzip . . . . .	45
Tageszeit einstellen bzw. ändern . . . . .	45
Tageszeitanzeige ein- / ausschalten . . . . .	45
Kurzzeitwecker einstellen . . . . .	46
Automatisch abschalten . . . . .	47
Automatisch ein- und abschalten . . . . .	48
<b>Reinigung und Pflege</b> . . . . .	49
Gerätefront . . . . .	49
Türdichtungsgummi . . . . .	50
Gerätetür aushängen . . . . .	51
Gerätetür zerlegen . . . . .	52
Garraumbelichtung einschalten . . . . .	54
Garraum . . . . .	55
Backblech, Fettpfanne, Rost, Aufnahmegitter . . . . .	55
PERFECTCLEAN . . . . .	56
Katalytische Decke und Rückwand . . . . .	57
Fettfilter . . . . .	59
Speisethermometer . . . . .	59
Glühlampe im Garraum auswechseln . . . . .	59
<b>Was tun, wenn ...?</b> . . . . .	60
<b>Kundendienst, Typenschild</b> . . . . .	62
<b>Einbau</b> . . . . .	63
Sicherheitshinweise zum Einbau . . . . .	63
Geräte- und Einbaumaße . . . . .	64
Gerät einsetzen . . . . .	66
Elektroanschluss . . . . .	67

# Gerätebeschreibung

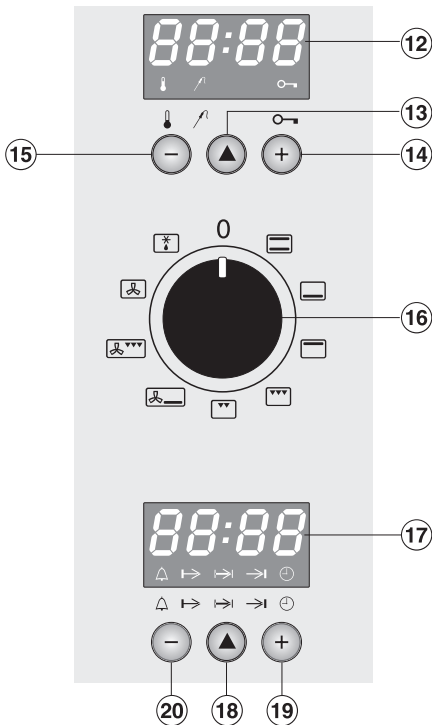
---

## Geräteansicht



- ① Seitenfach
- ② Katalytisches Deckenblech
- ③ Oberhitze / Grill
- ④ Garraumbeleuchtung
- ⑤ Aufnahmegitter
- ⑥ Sicherungshebel zum Aushängen der Gerätetür
- ⑦ Türkontaktschalter
- ⑧ Bedienfeld
- ⑨ Anschlussbuchse für das Speisethermometer
- ⑩ Fettfilter
- ⑪ Katalytische Rückwand

## Bedienfeld



- ⑫ Temperaturanzeige mit Symbolen für:
  - 🔥 Backofenbetrieb
  - 🌡️ Speisethermometer
  - 🔑 Verriegelung

⑬ Temperaturtaste ▲

⑭ Taste +

⑮ Taste -

⑯ Funktionsknebel

- ⑰ Zeitanzeige mit Symbolen für:
  - ⏰ Kurzzeitwecker
  - 👉 Garbeginn
  - 👉 Gardauer
  - 👉 Garende
  - 🕒 Tageszeit

⑱ Zeittaste ▲

⑲ Taste +

⑳ Taste -

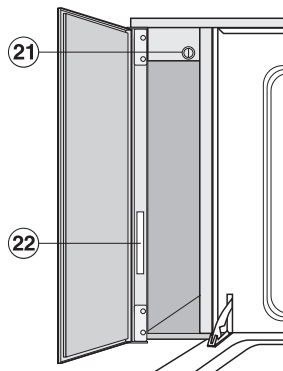
## Seitenfach

Zum Aufbewahren von 2 Backblechen oder 1 Fettpfanne und 1 Backblech.

Zum Öffnen und Verschließen leicht gegen die zugeklappte Tür im Bereich des Druckverschlusses ⑳ drücken.

㉑ Druckverschluss

㉒ Typenschild



# Gerätebeschreibung

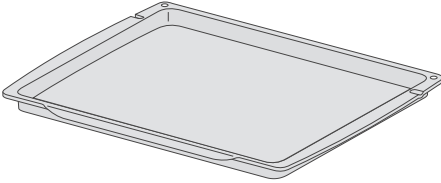
---

## Mitteliefertes Zubehör

Sie können jedes Zubehörteil bei Bedarf nachbestellen.

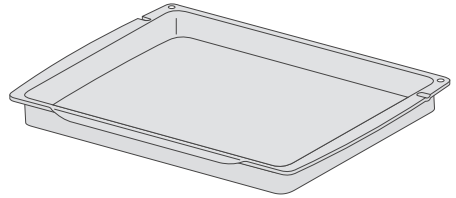
### 2 Backbleche

Für Kleingebäck und flache Blechkuchen



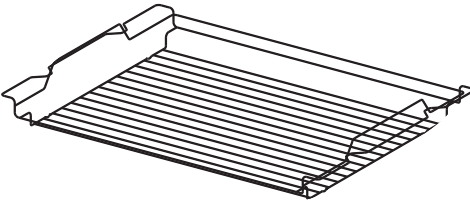
### Fettfanne

Zum Auffangen von Fleischsaft und für Blechkuchen mit hohem Belag (z. B. Pflaumenkuchen)



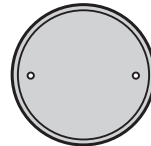
### Rost

Zum Backen, Braten und Grillen wendbar, dadurch höhenvariabel



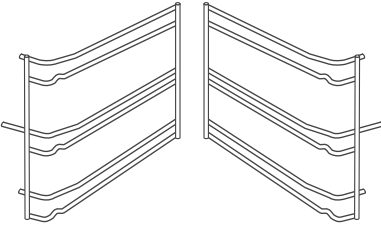
### Fettfilter

Für nicht abgedecktes Bratgut



## Aufnahmegitter

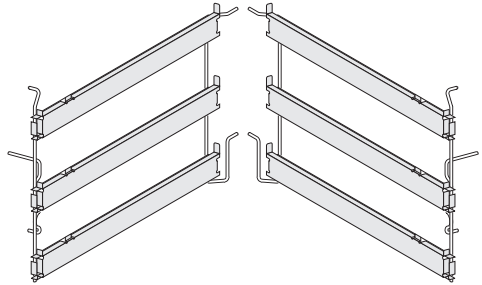
Mit Kippsicherung für die Einschubteile



## Nachkaufbares Zubehör

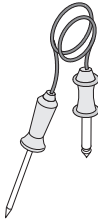
### Comfort-Einzelauszüge

Als Alternative zu den Aufnahmegittern. Können unabhängig voneinander herausgezogen werden



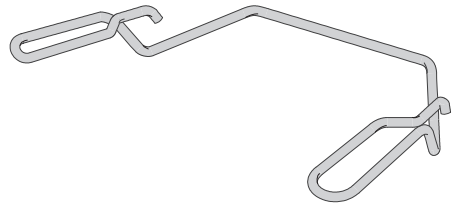
## Speisethermometer

Zum gradgenauen Braten



## Entnahmegriff

Zum Herausnehmen oder Einschieben von Fettpfanne, Backblech, Rost



## Kochbuch

# Sicherheitshinweise und Warnungen

---

## Technische Sicherheit

Das Gerät darf nur von einer Elektrofachkraft eingebaut und angeschlossen werden. Beauftragen Sie bitte eine Elektrofachkraft, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig einhält. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch Fehler beim Einbau oder Anschluss verursacht werden.

Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Es ist sehr wichtig, dass diese grundlegende Sicherheitsvorkehrung vorhanden ist.

Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektrofachkraft überprüfen. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch eine fehlende oder unterbrochene Schutzleitung verursacht werden.

Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf nicht über eine Verlängerungsleitung erfolgen. Verlängerungsleitungen gewähren nicht die nötige Sicherheit des Gerätes.

Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Eventuelles Berühren spannungsführender Teile sowie Verändern des elektrischen und mechanischen Aufbaus gefährden Sie und führen möglicherweise zu Funktionsstörungen des Gerätes.

## Sachgemäßer Gebrauch

Lesen Sie vor dem ersten Benutzen aufmerksam die Gebrauchsanweisung. Dadurch schützen Sie sich selbst und vermeiden Schäden an Ihrem Gerät.

Das Gerät darf nur in eingebautem Zustand benutzt werden. Nur so ist sichergestellt, dass Sie nicht mit Strom führenden Teilen in Berührung kommen.

Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt, nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.

Benutzen Sie das Gerät nur für die in dieser Gebrauchsanweisung beschriebenen Anwendungsarten. Andere Anwendungsarten sind unzulässig und möglicherweise gefährlich. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch bestimmungswidrigen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.

Verwenden Sie das Gerät nicht zum Heizen von Räumen. Durch die hohen Temperaturen können leicht entzündliche Gegenstände in der Nähe zu brennen beginnen. Darüber hinaus würde sich die Lebensdauer des Gerätes verringern.

# Sicherheitshinweise und Warnungen

---

## Kinder im Haushalt

■ Nutzen Sie die Verriegelung, damit Kinder das Gerät nicht unbeaufsichtigt einschalten oder Einstellungen ändern können.

■ Das Gerät ist für die Benutzung durch Erwachsene bestimmt, die den Inhalt dieser Gebrauchsanweisung genau kennen. Kinder können die Gefahren, die im Umgang mit dem Gerät bestehen, oft nicht ausreichend erkennen. Sorgen Sie daher für die nötige Beaufsichtigung der Kinder.

■ Ältere Kinder dürfen das Gerät nur benutzen, wenn ihnen die Bedienung so erklärt wurde, dass sie das Gerät sicher handhaben und mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen können.

■ Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

■ Das Gerät wird bei Betrieb heiß und bleibt es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Halten Sie Kinder vom Gerät fern, bis es so weit abgekühlt ist, dass jegliche Verbrennungsgefahr ausgeschlossen ist.

■ Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder von Interesse sein könnten, in Stauräumen über oder hinter dem Gerät auf. Die Kinder werden sonst dazu verleitet, auf das Gerät zu klettern. Verbrennungsgefahr!

■ Im Scharnierbereich der Gerätetür besteht Verletzungsgefahr. Besonders Kinder sollten ferngehalten werden.

■ Hindern Sie Kinder daran, sich auf die geöffnete Gerätetür zu stellen, zu setzen oder sich daran zu hängen.

■ Verpackungsteile (z. B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Bewahren Sie Verpackungsteile außerhalb der Reichweite von Kindern auf und entsorgen Sie sie so schnell wie möglich.

■ Nicht mehr benutzte Geräte müssen vom Elektonetz getrennt und alle wegführenden elektrischen Leitungen entfernt werden, damit sie z. B. für spielende Kinder keine Gefahr darstellen.

# Sicherheitshinweise und Warnungen

---

## Schutz des Gerätes vor Beschädigungen

■ Erhitzen Sie in diesem Gerät keine geschlossenen Konserven und kochen Sie keine Dosen ein. In den Behältern entsteht ein Überdruck, sie können platzen und den Garraum beschädigen. Darüber hinaus besteht Verletzungs- und Verbrühungsgefahr.

■ Bewahren Sie keine fertigen Speisen im Garraum auf, dies könnte zur Korrosion des Gerätes führen.

■ Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Garraum auf. Bei versehentlichem Einschalten besteht Brandgefahr.

■ Die Oberflächen von Garraum und Zubehör sind zum Teil mit PERFECTCLEAN veredelt. Beachten Sie bei der Reinigung unbedingt die Hinweise im Kapitel "PERFECTCLEAN", damit der Antihafteffekt dieser Oberflächen erhalten bleibt.

■ Legen Sie den Garraumboden keinesfalls mit Alufolie aus. Stellen Sie keine Töpfe oder Pfannen direkt auf den Garraumboden. Schieben Sie kein Backblech und keine Fettpfanne direkt auf dem Garraumboden ein. Der entstehende Hitzestau könnte das Email beschädigen.

■ Verwenden Sie keinesfalls Verkleidungen aus Alufolie, die im Handel zum Schutz des Garraumes vor Verschmutzungen angeboten werden. Sie verursachen nicht nur einen Hitzestau, sondern beeinflussen auch das Brat- und Backverhalten erheblich.

■ Verwenden Sie zum Erwärmen bzw. zum Garen von Tiefkühlprodukten, wie z. B. Pizza, den Rost mit aufgelegtem Backpapier. Benutzen Sie hierfür weder das Backblech noch die Fettpfanne, da beides sich verziehen könnte.

■ Obstsaft, der vom Backblech tropfen, können Flecken hinterlassen, die nicht mehr entfernt werden können.

■ Verwenden Sie keinesfalls einen Dampfreiniger. Zum einen kann der Dampf an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss auslösen. Zum anderen kann der Dampfdruck zu dauerhaften Beschädigungen von Oberflächen und Bauteilen führen, für die der Hersteller keinen Schadenersatz leistet.

■ Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die geöffnete Gerätetür. Die Belastbarkeit der Tür beträgt max. 10 kg.

# Sicherheitshinweise und Warnungen

---

■ Benutzen Sie nur das zum Gerät gehörende Speisethermometer. Andere könnten zur Beschädigung der Elektronik führen.

■ Verschießen Sie grundsätzlich nach dem Benutzen die Steckbuchse des Speisethermometers, damit keine Feuchtigkeit in die Öffnung gelangen kann. Lassen Sie das Gerät vorher erst abkühlen, da sonst Verbrennungsgefahr besteht.

■ Bewahren Sie das Speisethermometer nicht im Garraum auf, es könnte beim nächsten Aufheizen übersehen und dadurch beschädigt werden.

■ Verwenden Sie das Speisethermometer nicht zum Grillen und achten Sie auf Abstand zum oberen Heizkörper. Die Kunststoffummantelung des Speisethermometers könnte durch die hohen Temperaturen schmelzen.

## Schutz vor Verbrennungen und Verbrühungen

■ Der Garraum und die Innenseite der Tür sowie der obere Bereich der Außentür werden bei Betrieb heiß und bleiben es auch noch einige Zeit nach dem Ausschalten.

■ Schützen Sie Ihre Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät mit wärmeisolierten Handschuhen, Topflappen oder Ähnlichem. Achten Sie darauf, dass diese Textilien nicht nass oder feucht sind. Dadurch wird ihre Wärmeleitfähigkeit erhöht, und es kann zu Verbrennungen kommen. Vermeiden Sie besonders die Berührung mit den Heizkörpern.

■ Gießen Sie nie Wasser auf Backblech/Fettpfanne oder direkt in den Garraum, solange die Oberflächen noch heiß sind. Der dabei entstehende Wasserdampf kann zu schweren Verbrühungen führen, und das Email kann durch den Temperaturwechsel beschädigt werden.

■ Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit Ölen und Fetten nicht unbeaufsichtigt. Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Brandgefahr!

■ Sollte sich heißes Fett oder Öl dennoch einmal entzünden, versuchen Sie keinesfalls, mit Wasser zu löschen! Ersticken Sie das Feuer, z. B. mit Hilfe einer Decke oder eines Feuerlöschers.

# Sicherheitshinweise und Warnungen

---

## Bei einem Gerätedefekt

■ Sollten Sie einen Defekt des Gerätes feststellen, schalten Sie zuerst das Gerät und anschließend auch die Sicherung aus. Schmelzsicherungen müssen ganz herausgedreht sein. Ist das Gerät nicht fest angeschlossen, müssen Sie danach noch die Netzanschlussleitung vom Elektronetz trennen. Ziehen Sie dabei nicht an der Netzanschlussleitung, sondern am Netzstecker. Benachrichtigen Sie den Kundendienst.

Sorgen Sie dafür, dass das Gerät vor Abschluss der Reparatur keine Verbindung zum Elektronetz hat.

■ Reparaturen dürfen nur von Elektrofachkräften durchgeführt werden. Unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für Sie bedeuten und Schäden am Gerät nach sich ziehen. Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes.

■ Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.

## Schutz vor weiteren Gefahren

■ Achten Sie beim Benutzen einer Steckdose in Gerätenähe darauf, dass die Netzanschlussleitung des jeweiligen Elektrogerätes nicht in der Gerätetür eingeklemmt wird. Die Leitungsisolierung könnte beschädigt werden. Stromschlaggefahr!

■ Erhitzen Sie Speisen immer ausreichend. Evtl. vorhandene Keime in den Speisen werden nur durch genügend hohe Temperaturen und eine ausreichend lange Einwirkzeit abgetötet.

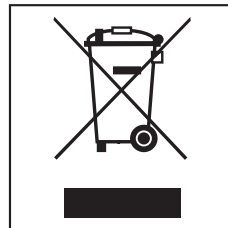
■ Benutzen Sie kein Geschirr aus Kunststoff. Es schmilzt bei hohen Temperaturen. Darüber hinaus besteht Brandgefahr!

## Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung ist nötig, da sie das Gerät vor Transportschäden schützt. Ihr Händler nimmt die Verpackung im Allgemeinen zurück. Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Sollten Sie die Transportverpackung selbst entsorgen, erfragen Sie bitte die Anschrift des nächsten Wertstoffcenters oder Recyclinghofes bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

## Entsorgung des Altgerätes

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.



Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.

Bitte sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird. Hierüber informiert Sie diese Gebrauchsanweisung im Kapitel "Sicherheitshinweise und Warnungen".

# Vor dem ersten Benutzen

---


## **Vorinformationen**

Kleben Sie das Typenschild, das sich bei den Unterlagen Ihres Gerätes befindet, an die dafür vorgesehene Stelle im Kapitel "Typenschild".

Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung auf, und geben Sie diese einem eventuellen Nachbesitzer weiter.

### Erste Reinigung und erstes Aufheizen

Vor dem ersten Benutzen sollten Sie wie folgt vorgehen:

- Entfernen Sie eventuell vorhandene Aufkleber vom Zubehör bzw. vom Garraumboden.
- Reinigen Sie Gerät und Zubehör mit Spülmittellauge und reiben Sie danach alles trocken.
- Heizen Sie den leeren Garraum mindestens 1 Stunde lang auf. Stellen Sie dazu den Funktionsknebel auf Ober- und Unterhitze  und erhöhen Sie die Vorschlagstemperatur (190 °C) auf 275 °C (siehe Kapitel "Vorschlagstemperatur ändern").

Sorgen Sie dabei für eine gute Belüftung der Küche. Es empfiehlt sich, die Küche zu verlassen.

Die Bauteile aus Metall sind mit einem Pflegemittel geschützt. Deshalb kommt es beim ersten Aufheizen vorübergehend zur Geruchsbildung.

Die Geruchsbildung und eventuell auftretender Dunst vergehen nach kurzer Zeit und weisen nicht auf einen Falschanschluss oder Gerätedefekt hin.

# Vor dem ersten Benutzen

---

## Tageszeit erstmalig einstellen

Beim Erstanschluss des Gerätes oder nach einer Stromunterbrechung blinkt in der Zeitanzeige die Zeit 12.00 Uhr und das Symbol ⊕ leuchtet.

### So gehen Sie vor:

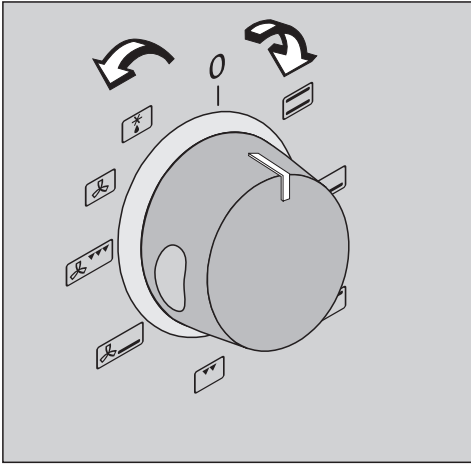
- Während 12:00 in der Zeitanzeige blinkt, können Sie durch Drücken der zugehörigen Tasten + oder - die gewünschte Tageszeit einstellen. Mit + erhöhen Sie und mit - verringern Sie die Zeit.



Die eingestellte Tageszeit wird automatisch gespeichert. Sie erkennen dies daran, dass die Zeit in der Zeitanzeige nicht mehr blinkt und das Symbol ⊕ erlischt.

Falls Sie vor Einstellen der Tageszeit eine Backofenfunktion wählen, wird 12.00 Uhr automatisch als Tageszeit übernommen.

Sollten Sie eine bereits gespeicherte Tageszeit berichtigen wollen, dann gehen Sie vor wie im Kapitel "Uhr" unter "Tageszeit einstellen bzw. ändern" beschrieben.




## Backofenfunktion einstellen

### So gehen Sie vor:

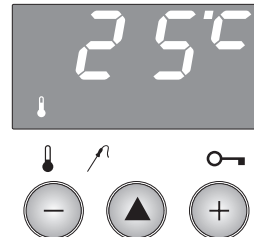
- Drehen Sie den Funktionsknebel auf die gewünschte Backofenfunktion.

Die Beleuchtung des Funktionsknebels schaltet sich ein.

In der Temperaturanzeige erscheinen das Symbol  und die Vorschlagstemperatur (siehe auch Kapitel "Vorschlagstemperatur ändern").

Das Gerät schaltet sich nach wenigen Sekunden ein.










Die Temperaturanzeige wechselt zur augenblicklichen Backofentemperatur, z. B. 25 °C.



Den weiteren Anstieg der Temperatur können Sie in der Temperaturanzeige mitverfolgen.

# Bedienung

## Übersicht über die Backofenfunktionen

Symbol	Backofenfunktion	Vorschlags- temperatur in °C	Anwendungs- empfehlungen
	Ober- und Unterhitze	190	Für feine, saftige Kuchen wie Biskuit-, Mandel-, Sand-, Nuss- und Obstkuchen
	Unterhitze	190	Zum Nachbacken der Unterseite, z. B. von Kuchen mit feuchtem Belag
	Oberhitze	190	Zum Nachbacken der Oberseite, Gratinieren, Aufläufe überbacken, Baumkuchen backen
	Großflächengrill	275	Zum Toasten, Gratinieren, Überbacken und Grillen aller flachen Grillstücke, auf der gesamten Fläche angeordnet
	Kleinflächengrill	275	Zum Toasten, Gratinieren, Überbacken und Grillen aller flachen Grillstücke, in der Mitte angeordnet
	Intensivbacken	160	Für Pizza, Zwiebelkuchen, Blätterteiggebäck
	Umluftgrillen	165	Für Bratenstücke oder Geflügel
	Heißluft	160	Für Aufläufe, Eiweiß- und Kleingebäck, zum Erwärmen, auf Vorrat kochen und backen, Plätzchen backen, Einkochen, Menügaren und Trocknen/Dörren
	Auftauen	ohne Vorschlags- temperatur	Zum Auftauen

## Vorschlagstemperatur ändern

Die Vorschlagstemperatur ist die Temperatur, die sich in unserer Versuchsküche als die beste herausgestellt hat.

Sie können die Vorschlagstemperatur jederzeit in allen Backofenfunktionen (außer beim Auftauen) zwischen 30 °C und 275 °C in 5 °C-Schritten ändern.

## So gehen Sie vor:






- Drücken Sie so lange auf die unterhalb der Temperaturanzeige angeordnete Taste **+** (Temperatur erhöht sich) oder **-** (Temperatur verringert sich), bis der gewünschte Wert in der Temperaturanzeige erscheint.

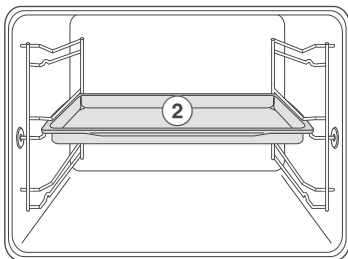
# Bedienung

## Einschubebenen

### Garen auf einer Ebene



bei folgenden Backofenfunktionen

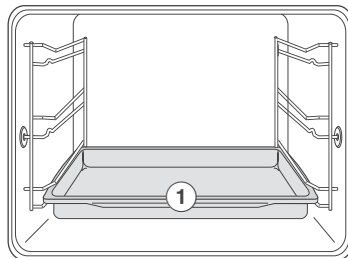
-  Ober- und Unterhitze
-  Heißluft
-  Großflächengrill
-  Kleinflächengrill
-  Umluftgrillen



### Garen auf einer Ebene

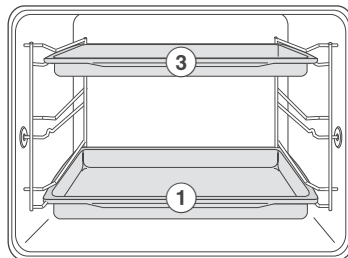
bei folgenden Backofenfunktionen

-  Unterhitze
-  Intensivbacken






### Garen auf zwei Ebenen

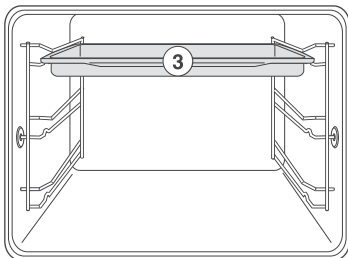
-  nur bei Heißluft



### Garen auf einer Ebene

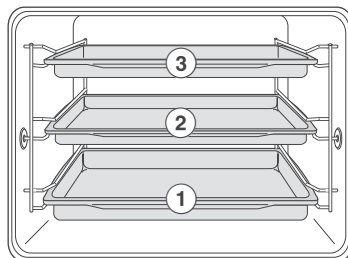
bei folgenden Backofenfunktionen

-  Oberhitze
-  Großflächengrill
-  Kleinflächengrill



### Garen auf allen Ebenen

-  nur bei Heißluft

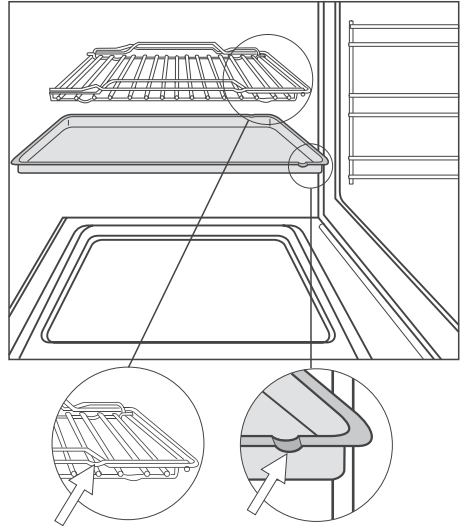


## Einschieben des Zubehörs

Der Rost kann beim Backen, Braten und Grillen eingesetzt werden. Er ist wendbar und daher in 2 Stellungen benutzbar. Dadurch ist er in der Höhe variabel, und Sie erreichen den bestmöglichen Abstand zur Heizung.

Rost, Backblech und Fettpfanne sind an den Einschubleisten mit kleinen Vertiefungen ausgestattet. Bitte achten Sie beim Einschieben des Zubehörs in die Aufnahmegitter darauf, dass sich die Vertiefungen **hinten** befinden (siehe Pfeile). Nur so wird verhindert, dass das Zubehör ganz herausrutscht, wenn Sie es nur ein Stück aus dem Backofen herausziehen wollen.

Bei Geräten mit Comfort-Einzelauszügen müssen die Vertiefungen nicht beachtet werden.



# Bedienung

---

## Verriegelung

Damit das Gerät nicht unbeabsichtigt eingeschaltet oder während des Betriebes die eingestellte Temperatur erhöht werden kann, ist es mit einer Verriegelung ausgestattet.


Die Verriegelung lässt sich sowohl bei ausgeschaltetem Gerät als auch während des Betriebes aktivieren.

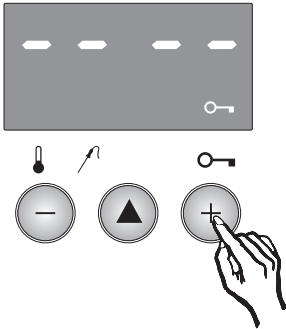
Wird die Verriegelung **bei ausgeschaltetem Gerät** aktiviert, lässt sich das Gerät nicht mehr einschalten.

Wird sie **während des Betriebes** aktiviert, lässt sich das Gerät nur **bedingt** bedienen:

- Die eingestellte Backofentemperatur lässt sich nur verringern, aber nicht erhöhen.
- Das Gerät lässt sich nach dem Ausschalten nicht wieder einschalten.
- Ein Wechsel in eine andere Backofenfunktion führt zur automatischen Abschaltung. In der Temperaturanzeige erscheint "D- -o" (siehe Kapitel "Was tun, wenn ...?").


## So aktivieren Sie die Verriegelung:

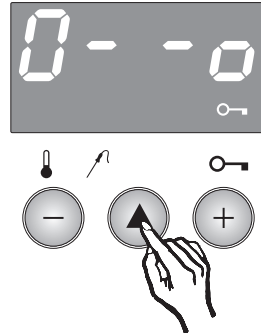
- Drücken Sie so oft die Temperaturtaste ▲, bis in der Temperaturanzeige das Symbol für die Verriegelung  und 4 Balken - - - - erscheinen.
- Drücken Sie die zugehörige Taste +.




Die Verriegelung ist aktiviert. In der Temperaturanzeige erscheint für wenige Sekunden "0- -0".

## So deaktivieren Sie die Verriegelung:

- Drücken Sie so oft die Temperaturtaste ▲, bis in der Temperaturanzeige das Symbol für die Verriegelung  und "0- -0" erscheinen.



- Drücken Sie die zugehörige Taste -.

In der Temperaturanzeige erscheinen für wenige Sekunden das Symbol für die Verriegelung  und 4 Balken - - - -. Dann ist die Verriegelung deaktiviert.

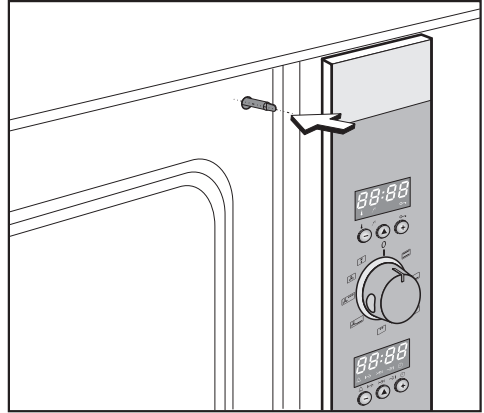
# Bedienung

---

## Türkontaktschalter

Der Türkontaktschalter (siehe Pfeil) unterbricht automatisch die Beheizung beim Öffnen der Tür. Es kann jedoch weiterhin ein Gebläsegeräusch zu hören sein.

Bei einer Garraumtemperatur bis 50 °C bleibt die Garraumbeleuchtung nach dem Öffnen der Tür noch 10 Minuten lang an, bei einer Temperatur von über 50 °C noch 2 Minuten. Danach schaltet sie sich automatisch aus.



## Sicherheitsabschaltung

Ihr Gerät ist mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet für den Fall, dass es nach dem Benutzen nicht ausgeschaltet wurde.

Wenn das Gerät über einen ungewöhnlich langen Zeitraum hinweg mit gleich bleibenden Einstellungen beheizt wird, schaltet es automatisch nach folgender Zeit ab:

Eingestellte Temperatur:	Automatische Abschaltung nach:
bis 100 °C	12 Stunden
über 100 °C	6 Stunden

Sie erkennen die automatische Abschaltung an der Fehlermeldung **F 07** in der Temperaturanzeige.

- Drehen Sie den Funktionsknebel auf "0", dann können Sie das Gerät wieder ganz normal in Betrieb nehmen.

# Praktische Anwendungen

## Backen

Gebäckarten	☰ Ober- und Unterhitze		☼ Heißluft	
	Temperatur in °C	Backzeit in Minuten	Temperatur in °C	Backzeit in Minuten
<b>Hefeteig</b>				
Zucker- oder Streuselkuchen	<b>180-200</b>	<b>30-40</b>	150-170	30-40
Stollen	<b>165-185</b>	<b>60-70</b>	150-170	60-70
Obstkuchen auf dem Blech	<b>175-190</b>	<b>40-60</b>	150-170	50-60
Zwiebelkuchen	175-190	50-70	150-170	50-60
Pizza auf dem Blech	175-190	50-70	150-170	50-70
Vollkornbrot	<b>175-190</b>	<b>60-80</b>	150-170	60-80
<b>Rührteig</b>				
Napfkuchen	175-190	60-80	<b>150-170</b>	<b>60-80</b>
Obstkuchen, gedeckt	175-190	40-60	<b>150-170</b>	<b>50-70</b>
Obstkuchen, ungedeckt	<b>175-190</b>	<b>50-60</b>	150-170	50-70
Sandkuchen	<b>175-190</b>	<b>50-70</b>	150-170	50-70
<b>Biskuitteig</b>				
Biskuitboden, hoch	<b>175-190</b>	<b>35-45</b>	150-170	35-45
Biskuitboden, flach	<b>175-190</b>	<b>25-35</b>	150-170	25-35
Biskuitrolle	<b>175-190</b>	<b>15-20</b>	150-170	15-20
<b>Mürbeteig</b>				
Tortenboden	175-190	20-30	<b>150-170</b>	<b>20-30</b>
Kleingebäck, Plätzchen	175-190	20-30	<b>150-170</b>	<b>20-30</b>
Obstkuchen, gedeckt	175-190	50-70	150-170	50-70
Apfeltorte	175-190	50-70	150-170	50-70
Käsetorte	150-170	55-65	130-150	55-65
<b>Eiweißgebäck</b>				
Makronen	130-150	30-50	<b>120-140</b>	<b>30-50</b>
Baisergebäck	100-110	110-120	<b>90-110</b>	<b>100-120</b>
<b>Blätterteig</b>				
Blätterteiggebäck	175-190	15-20	150-170	30-40
<b>Brandteig</b>				
Windbeutel	175-190	25-35	<b>150-170</b>	<b>30-40</b>
<b>Aufläufe</b>				
Nudelauflauf	175-190	55-65	<b>150-170</b>	<b>50-65</b>
Lauchtorte	175-190	55-60	150-170	50-60
Quiche Lorraine	175-190	50-60	150-170	50-60
Quarkauflauf	175-190	50-60	<b>150-170</b>	<b>50-60</b>

Intensivbacken	
Temperatur in °C	Backzeit in Minuten
-	-
-	-
-	-
<b>150-170</b>	<b>40-60</b>
<b>150-170</b>	<b>40-60</b>
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
<b>150-170</b>	<b>40-50</b>
<b>150-170</b>	<b>40-50</b>
<b>130-150</b>	<b>50-60</b>
-	-
-	-
<b>150-170</b>	<b>15-20</b>
-	-
-	-
<b>150-170</b>	<b>45-55</b>
<b>150-170</b>	<b>45-55</b>
-	-

## Zur Tabelle:

- Die empfohlene Backofenfunktion ist durch Fettdruck der zugehörigen Temperatur und Backzeit gekennzeichnet.
- Alle Angaben gelten für das Einschieben in den kalten Backofen. Sollte der Backofen noch warm oder bereits vorgeheizt sein, kann sich die Backzeit um bis zu 10 Minuten reduzieren.
- Die angegebenen Temperaturen und Backzeiten sind nur Richtwerte, deshalb sind Bereiche angegeben.
- Wenn Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig backen (mit Heißluft), kann sich die Backzeit um 5-10 Minuten verlängern.

Nehmen Sie zum Backen mit Heißluft sowie Intensivbacken den Fettfilter heraus, da sich sonst die Backzeit verlängert und das Gebäck eine unterschiedliche Bräunung aufweisen kann.


# Praktische Anwendungen

## Tipps zum Backen

Die schonende Behandlung von Lebensmitteln dient Ihrer Gesundheit. Daher sollten Kuchen, Pizza, Pommes Frites etc. nur goldgelb gebräunt und nicht dunkelbraun gebacken werden.

Beachten Sie die in der Backtabelle angegebenen Temperaturbereiche und Zeiten.

- Eine schonende Zubereitung und gleichmäßige Bräunung erreichen Sie bei Kuchen und Gebäcken, wenn Sie die niedrigere der in der Tabelle angegebenen Temperaturen wählen. Stellen Sie die Temperatur nicht höher ein als in der Backtabelle angegeben. Höhere Temperaturen verkürzen zwar die Backzeit, haben aber nicht selten einen sehr unterschiedlichen Bräunungsgrad zur Folge. Unter ungünstigen Umständen ist das Backgut nicht gar.
- Wählen Sie die Einschubebene entsprechend der Höhe des Backgutes und der Backofenfunktion (siehe Kapitel "Einschubebenen").
- Prüfen Sie nach Ablauf der kürzesten Backzeit, ob das Backgut gar ist. Stechen Sie dazu mit einem Holzstäbchen in das Backgut. Haften keine Teigreste am Holzstäbchen, ist das Backgut gar.

- Die Backofenfunktion Oberhitze  empfehlen wir für

### **Baumkuchen:**

190 °C, 100-120 Minuten,


### **Baiser überbacken:**

170-190 °C, 10-15 Minuten.



- Stellen Sie Kuchen in Kastenformen oder in länglichen Formen quer in den Backofen. Dadurch ist die Wärmeverteilung in der Form optimal, und es wird ein gleichmäßiges Backergebnis erreicht.
- Verwenden Sie zum Backen von Obstkuchen auf dem Blech, z. B. Pflaumenkuchen, die Fettpfanne. So kann kein Obstsaft überlaufen, und die Garraumpflege wird Ihnen auf diese Weise erleichtert.

Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, können Flecken hinterlassen, die nicht mehr entfernt werden können.

- Verwenden Sie zum Backen bevorzugt dunkle Backformen. Diese nehmen die Hitze besser auf und geben sie schneller an den Teig weiter. Weißblechformen reflektieren die Hitze, d. h. sie stoßen sie ab. Kuchen in Weißblechformen benötigen eine längere Backzeit.
- Backen Sie Laugengebäck (Brezel, Stangen) grundsätzlich mit untergelegtem Backpapier, da die bei der Teigzubereitung verwendete Natronlauge die PERFECTCLEAN-veredelte Oberfläche von Backblech oder Fettpfanne beschädigen kann.

- Sie können Hefeteig im Backofen aufgehen lassen.  
Stellen Sie die Backofenfunktion Heißluft  ein und verringern Sie die Vorschlagstemperatur auf 30 °C. Decken Sie die Teigschüssel zu!
- Stellen Sie zum Backen von Tiefkühlprodukten wie Kuchen, Pizza und Baguettes die niedrigste der vom Hersteller angegebenen Temperaturen ein. Benutzen Sie zum Backen den Rost mit aufgelegtem Backpapier und weder das Backblech noch die Fettpfanne, da beides sich verziehen könnte.
- Tiefkühlprodukte wie Pommes Frites, Kroketten oder ähnliches können auf dem Backblech oder der Fettpfanne gebacken werden. Legen Sie zum schonenden Garen dieser Tiefkühlprodukte Backpapier unter und stellen Sie die niedrigste der vom Hersteller angegebenen Temperaturen ein.

## Tipps zum Energiesparen

- Vorheizen ist nur bei Ober- und Unterhitze  notwendig, falls die Backzeit geringer ist als 30 Minuten, oder bei empfindlichem Gebäck, wie z. B. Biskuit.
- Nutzen Sie die Möglichkeit, bei der Backofenfunktion Heißluft  auf mehreren Ebenen gleichzeitig zu backen.
- Schalten Sie den Backofen ca. 5 Minuten vor Ende der Backzeit aus und lassen Sie das Gebäck 5-10 Minuten lang in der Restwärme des geschlossenen Backofens stehen.


# Praktische Anwendungen

## Braten

Umluftgrillen 165 °C					
Fleischart	Bratzzeit in Minuten bei:			Speisen- temperatur- fühler	Fleisch- beschaffen- heit
	1 kg	2 kg	3 kg		
<b>Schweinefleisch</b>					
Schweinenacken	100-120	120-130	130-140	75-80 °C	durch
Schweineschulter	100-120	120-130	130-140	75-80 °C	durch
Schweinehaxe	100-120	120-130	130-140	78-80 °C	durch
Kasseler	50-60	60-70	65-75	70-75 °C	durch
<b>Rindfleisch</b>					
Rinderbraten	100-120	120-130	130-140	75-80 °C	durch
Rinderfilet	45-55	55-60	60-65	60-65 °C	rosa
Roastbeef	45-55	55-60	60-65	55-60 °C	rosa
<b>Kalbfleisch</b>					
Kalbsrücken	-	80-90	-	68-75 °C	rosa
Kalbskeule	100-110	110-120	120-130	75-80 °C	durch
Kalbshaxe	100-110	110-120	120-130	75-80 °C	durch
Kalbsfilet	45-55	55-60	60-65	60-65 °C	rosa
<b>Lammfleisch</b>					
Lammrücken	-	55-60	-	68-75 °C	rosa
Lammkeule	-	130-140	-	75-80 °C	durch
<b>Geflügel</b>					
Hähnchen	50-60	-	-	-	durch
Ente	-	80-90	90-100	-	durch
Gans	-	-	120-150	80-85 °C	durch
Puter / Truthahn	-	-	130-150	80-85 °C	durch
<b>Wild</b>					
Rehrücken	-	50-60	60-70	65-70 °C	rosa
Wildbraten (Hirsch, Reh etc.)	-	100-120	120-150	75-80 °C	durch
Rehkeule	-	100-130	-	75-80 °C	durch

## Tipps zum Braten

Achten Sie bitte darauf, dass Sie beim offenen Braten vor Bratbeginn den Fettfilter einsetzen.

Heizen Sie das Gerät bei der Funktion Umluftgrillen  auf keinen Fall vor.

Nach einem Bratvorgang können sich in der Fettpfanne bleibende matte Stellen bilden.

- Bevorzugen Sie das Umluftgrillen . Dabei wirken der Großflächengrill und das Gebläse zusammen und sorgen für saftige und knusprige Braten. Das Wenden erübrigt sich. Außerdem wird das Verspritzen von Fett weitgehend vermieden, und die Garraumwände bleiben fast sauber.
- Bei größeren Bratenstücken empfehlen wir Ihnen, das Speisethermometer in Kombination mit dem Umluftgrillen zu verwenden. Lesen Sie dazu das nächste Kapitel.
- Sie können auch mit den Backofenfunktionen Ober- und Unterhitze  oder Heißluft  braten. Stellen Sie dazu bitte die Temperatur um 20-30 °C höher ein als in der Tabelle angegeben, und stellen Sie bei Heißluft nach ca. 15-20 Minuten auf 165 °C zurück. Bedenken Sie, dass der **Garraum** bei diesen Beheizungsarten **stärker verschmutzt** als beim Umluftgrillen . Selbstverständlich können Sie dabei auch mit dem Speisethermometer arbeiten.
- Fleisch sollte nie in gefrorenem Zustand gebraten werden, da es dabei austrocknen kann. Tauen Sie es vorher auf.
- Salzen Sie das Fleisch erst kurz vor dem Braten, es bleibt dadurch saftiger.
- Da sich beim Umluftgrillen  das Begießen von Braten erübrigt, sollten Salz und Gewürze in das Fleisch eingerieben werden, sie bleiben sonst nur an der Oberfläche haften. Etwas Öl bringt das Aroma von Trockenkräutern besser zur Entfaltung.
- Mit Fett durchzogenes Fleisch und Bratenstücke mit Kruste sowie Geflügel oder Geflügelteile legen Sie direkt auf den Rost und schieben die Fettpfanne darunter ein. So erzielen Sie eine Rundumbräunung und fangen gleichzeitig den Fleischsaft auf.
- Schmorbraten sollten Sie in einen Bratentopf oder direkt in die Fettpfanne legen.
- Schieben Sie die Bratenstücke immer so ein, dass sie in der Mitte des Backofens liegen. Sehr hohe Bratenstücke und großes Geflügel schieben Sie am besten in die unterste Einschubebene.
- Sie können die Bratzeit auch nach der Höhe des Bratenstückes wählen. Rechnen Sie ca. 10-12 Minuten je Zentimeter Fleischhöhe.
- Sehr kühl gelagertes Fleisch benötigt eine etwas längere Bratzeit als angegeben.

# Praktische Anwendungen

---

- Wollen Sie dem Braten Zugaben wie Zwiebeln, Tomaten, Karotten etc. beifügen, so empfiehlt es sich bei Braten mit längerer Gardauer, diese Zugaben erst nach etwa der halben Bratzeit zuzufügen. Sie werden sonst zu dunkel und geben der Soße einen bitteren Geschmack.
- Sollen laut Rezept Brühen, Sud oder Wasser zum Fleisch gegeben werden (z. B. nach halber Bratzeit), fügen Sie diese immer heiß zu.
- Lassen Sie den fertigen Braten vor dem Anschneiden etwa 10 Minuten "ruhen", damit sich der Fleischsaft gleichmäßig verteilen kann.

## Tipps zum Energiesparen

- Es ist nicht nötig, das Gerät zum Braten vorzuheizen.
- Braten Sie gleichzeitig mehrere Bratenstücke nebeneinander.
- Schalten Sie das Gerät ca. 5 Minuten vor Ende der Garzeit aus und lassen Sie den Braten 5-10 Minuten lang in der Restwärme des geschlossenen Gerätes stehen.

## Braten mit dem Speisethermometer

### Prinzip

Bei Verwendung des Speisethermometers können Sie Ihren Braten auf den Punkt garen, d. h. Sie können die gewünschte Speisen-Soll-Temperatur auf 1 °C genau programmieren. Dies ist z. B. bei Roastbeef und Filet wichtig. Bratdauer und Bratende hängen von der Speisentemperatur ab. Erst wenn die programmierte Speisen-Soll-Temperatur erreicht ist, wird das Gerät automatisch abgeschaltet.

Das Speisethermometer kann bei fast allen Backofenfunktionen verwendet werden. Ausnahme: Großflächengrill, Kleinflächengrill, Auftauen.

Achten Sie bitte darauf, dass Sie beim offenen Braten vor Bratbeginn den Fettfilter einsetzen.

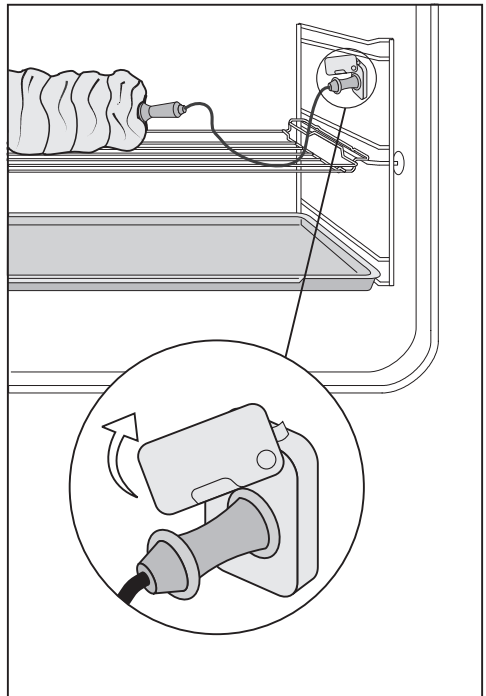
Wenn das Speisethermometer nicht mehr benutzt wird, ziehen Sie ihn aus der Steckbuchse und schließen Sie die Verschlussklappe.

Vorsicht, das Speisethermometer kann noch heiß sein.

Lassen Sie das Speisethermometer nicht im Garraum liegen, da es nur im eingesteckten Zustand vor Überhitzung geschützt ist.


### So gehen Sie vor:

- Die Spitze des Speisethermometers von rechts so in den Mittelpunkt des Fleischstückes stecken, dass kein Knochen berührt wird und die Spitze nicht in einer Fettschicht steckt.
- Den Braten in die Mitte des Garraumes einbringen.
- Die Anschlussbuchse für das Speisethermometer öffnen und diesen bis zum Einrasten in die Steckbuchse einstecken.



Die bewegliche Leitung des Fühlers darf nicht in die Nähe des Grillheizkörpers gelangen.

# Praktische Anwendungen

- Stellen Sie die gewünschte Backofenfunktion ein, z. B. Umluftgrillen .

In der Temperaturanzeige erscheint zuerst für einige Sekunden die Vorschlagstemperatur für die gewählte Backofenfunktion (z. B. 165 °C).



In der Zeitanzeige ist nach wie vor die Tageszeit (z. B. 14.00 Uhr) zu sehen.



Dann wechselt die Temperaturanzeige. "f" erlischt, das Symbol für Speisethermometer  erscheint und es werden zwei Temperaturwerte angezeigt, getrennt durch einen Doppelpunkt.

**Links** vom Doppelpunkt leuchtet die **Speisen-Ist-Temperatur** des Bratens (z. B. 30 °C).

Allerdings stimmt der angezeigte Wert erst bei einer Speisen-Ist-Temperatur über 20 °C.

**Rechts** vom Doppelpunkt leuchtet die voreingestellte **Speisen-Soll-Temperatur** (80 °C).



Wenn keine weitere Einstellung folgt, wird der Bratvorgang nach wenigen Sekunden mit diesen Voreinstellungen automatisch gestartet. Sie können den Anstieg der Speisen-Ist-Temperatur in der Temperaturanzeige (links) mitverfolgen.

Sie können die Voreinstellungen aber auch ändern und/oder den Bratbeginn verschieben.

## Ändern der voreingestellten Speisen-Soll-Temperatur

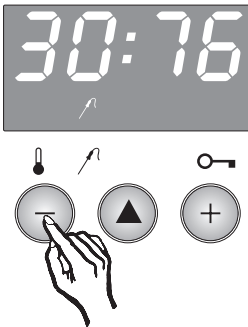
Sie können die Speisen-Soll-Temperatur nur ändern, wenn die beiden Temperaturwerte (z. B. 30:80) angezeigt werden.

Falls dies nicht der Fall ist,

- warten Sie, bis die Temperaturanzeige nach kurzer Zeit wechselt,
- prüfen Sie, ob das Speisethermometer richtig eingesteckt ist.

### So gehen Sie vor:

- Sobald die zwei Temperaturwerte in der Anzeige erscheinen, können Sie mit den zugehörigen Tasten **+** oder **-** die voreingestellte Speisen-Soll-Temperatur, rechts vom Doppelpunkt, in 1 °C-Schritten ändern (z. B. auf 76 °C).



Sie können die Speisen-Soll-Temperatur zwischen 40 °C und 99 °C ändern.

## Ändern der Vorschlagstemperatur

Sie können die Vorschlagstemperatur nur ändern, solange sie in der Temperaturanzeige leuchtet.

Sollte die Anzeige bereits von der Vorschlagstemperatur auf die Speisetemperatur gewechselt haben, dann können Sie durch kurzes Drücken auf die Temperaturtaste **▲** wieder auf die Vorschlagstemperatur umschalten.

### So gehen Sie vor:

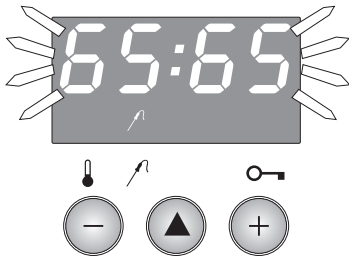
- Während die Vorschlagstemperatur leuchtet, können Sie diese mit den zugehörigen Tasten **+** und **-** ändern.

# Praktische Anwendungen

---

## Nach Erreichen der Speisen-Soll-Temperatur

Sind der linke und rechte Temperaturwert in der Temperaturanzeige identisch (z. B. 65 °C) und blinken, ist die Speisen-Soll-Temperatur erreicht. Der Braten hat nun den gewünschten Garzustand.



Es ertönt ein Signal, und die Beheizung des Backofens wird automatisch ausgeschaltet.

Stellen Sie anschließend den Funktionsknebel nicht sofort auf "0", und lassen Sie den Braten noch 10 Minuten im warmen Gerät ruhen. So läuft beim Anschneiden weniger Saft heraus. Nach Ablauf dieser Ruhephase ertönt ein zweites Signal. Jetzt kann der Braten entnommen und der Funktionsknebel auf "0" zurückgestellt werden.

Bedenken Sie beim Einstellen der Speisen-Soll-Temperatur, dass die Speisentemperatur während des Ruhens bei hohen Bratenstücken um ca. 3 °C, bei flachen Bratenstücken um ca. 6 °C weiter ansteigen kann.

## Verschieben des Bratbeginns

Wird mit dem Speisethermometer gearbeitet, kann der Bratbeginn auf einen späteren Zeitpunkt verlegt werden, das Gerät schaltet sich dann automatisch ein und aus. Das Ende des Bratvorganges wird durch die eingestellte Speisen-Soll-Temperatur bestimmt.

### So gehen Sie vor:

- Stecken Sie das Speisethermometer ein, wählen Sie eine Backofenfunktion und ändern Sie evtl. die Speisen-Soll-Temperatur bzw. die Vorschlagstemperatur - wie auf den vorigen Seiten beschrieben.
- Drücken Sie 2-mal kurz auf die Zeittaste ▲ unterhalb der Zeitanzeige.

In der Zeitanzeige erscheint das Symbol **I→**.

- Stellen Sie mit der zugehörigen Taste **+** den gewünschten Garbeginn ein, z. B. 11.20 Uhr.

Die Knebelbeleuchtung erlischt. Nach einigen Sekunden erscheint in der **Zeit-anzeige** wieder die aktuelle Tageszeit, und das Symbol **I→** leuchtet.

In der **Temperaturanzeige** erlöschen die Temperaturwerte (z. B. 30:80) und das Symbol **↗** leuchtet.

Ist der Bratbeginn erreicht, schalten sich der Backofen und die Beleuchtung des Funktionsknebels automatisch ein. In der Zeitanzeige erlischt das Symbol **I→**, und in der Temperaturanzeige erscheinen wieder die Temperaturwerte (z. B. 30:80).



Bis zu diesem Zeitpunkt können Sie den eingestellten Bratbeginn und die Temperatureinstellungen jederzeit wie folgt kontrollieren bzw. korrigieren: Für den Bratbeginn drücken Sie 2-mal kurz auf die **Zeittaste** ▲ unterhalb der Zeitanzeige.

Für die Speisen-Soll-Temperatur drücken Sie 2-mal kurz auf die **Temperaturtaste** ▲ unterhalb der Temperaturanzeige.

Ändern Sie dann gegebenenfalls mit den jeweils zugehörigen Tasten **+** oder **-** den angezeigten Wert.





# Praktische Anwendungen

## Grillen

 <b>Großflächengrill</b>  <b>Kleinflächengrill</b>		
Grillgerichte	Temperatur in °C	Grillzeit in Minuten
Rindersteaks	275	10-16
Schaschlikspieße	220	18-22
Nackenkoteletts <sup>1)</sup>	275	16-20
Leber	275	8-10
Frikadellen <sup>1)</sup>	275	14-18
Bratwurst	220	6-10
Fischfilet <sup>1)</sup>	275	16-20
Forellen <sup>1)</sup>	220	10-14
Toastbrot	275	2-4
Tomaten	220	6-10
Pfirsichhälften	275	6-8

1) Kann auch gut mit der Funktion Umluftgrillen  gegart werden, wobei sich die Grillzeit um ca. 5-10 Minuten verlängert.

### Tipps zum Grillen

- Heizen Sie den Grill ,  grundsätzlich 5-10 Minuten vor.
- Wählen Sie die Backofenfunktion Großflächengrill , wenn die ganze Fläche belegt ist.  
Wählen Sie die Backofenfunktion Kleinflächengrill , wenn nur die Rostmitte belegt ist.
- Schieben Sie für hohe Grillstücke, wie z. B. Hähnchenhälften, den Rost auf Einschubebene 2, für flache Grillstücke, wie z. B. Steaks, auf Einschubebene 3 ein.
- Schieben Sie den Rost immer bis zum hinteren Anschlag ein.
- Sie können den Rost wenden und damit den Abstand zur Heizung noch besser anpassen.
- Schieben Sie die Fettpfanne als Auffangschale unter den Rost.
- Die Grillstücke müssen während des Grillens gewendet werden.

Die Gerätetür muss während des Grillvorganges geschlossen bleiben.

## Auftauen

☒ <b>Auftauen</b>	
<b>Gefriergut</b>	<b>Auftauzeit in Minuten</b>
Hähnchen, 1000 g	150-180
Fleisch, ca. 6-7 cm hoch	150-180
Bratwürste	50-60
Fisch	90-120
Früchte	40-50
Sahnetorte	100-120
Butterkuchen	30-40
Brot, ca. 1000 g	80-100

Diese Backofenfunktion wurde speziell für das Auftauen empfindlicher Tiefkühlware (z. B. Sahne- oder Cremetorten) entwickelt. Da die Luft bei dieser Funktion im Backofen umgewälzt wird, erzielen Sie erheblich kürzere Auftauzeiten als in ruhender Raumluft.

Beim Auftauen ☒ bleibt die Beheizung ausgeschaltet.

Nur das Geräusch des Gebläses ist zu hören. Eine Temperaturwahl ist nicht möglich.

## Tipps zum Auftauen

- Verwenden Sie beim Auftauen von tropfenden Lebensmitteln, wie Geflügel, den Rost mit untergeschobener Fettpfanne. So liegt das Gefriergut nicht in der Auftauflüssigkeit. Die Auftauflüssigkeit von Geflügel gießen Sie bitte anschließend weg - auf keinen Fall weiterverwenden! Salmonellengefahr!
- Lebensmittel, die nicht tropfen, können Sie unverpackt auf ein Backblech oder in eine Schüssel legen.
- Fisch muss zum Garen nicht vollkommen auftauen. Es genügt, wenn die Oberfläche weich genug wird, um die Gewürze aufzunehmen.
- Nach der Hälfte der Auftauzeit Auftaugut wenden bzw. stückiges Auftaugut, z. B. Beeren, Fleisch- und Fischstücke, voneinander lösen und auseinander legen.
- Einmal aufgetaute Lebensmittel nicht wieder einfrieren.
- Eingefrorene Fertiggerichte wie auf der Verpackung angegeben auftauen.

Öffnen Sie die Gerätetür beim Auftauen, damit ein Temperaturexchange erfolgen kann. Je weiter Sie öffnen, desto besser.

# Praktische Anwendungen

## Trocknen / Dörren

☞ Heißluft		
Lebensmittel	Temperatur in °C	Trocknungszeit in Std*.
Äpfel in Ringen	50-70	6-8
Birnen halb oder viertel	70-80	10-12
Pflaumen	50-70	8-12
Kräuter	40-60	2-4
Pilze	50-80	5-7

\* Kann je nach Dicke der Lebensmittel variieren.

### So gehen Sie vor:

- Belegen Sie den Rost mit Pergamentpapier. Legen Sie darauf die vorbereiteten Lebensmittel. Überladen Sie den Rost nicht und beschicken Sie nicht mehr als eine Einschubebene, um eine ausreichende Trocknung zu erzielen.
  - Schieben Sie die Fettpfanne darunter ein, damit eventuell herunterlaufender Saft aufgefangen wird.
  - Stellen Sie die Backofenfunktion Heißluft ☞ ein.
  - Verringern Sie die Vorschlagstemperatur auf 40-80 °C (siehe Tabelle).
  - Trocknen Sie im geschlossenen Backofen.
- Sollten die Lebensmittel nach der Trocknungszeit im Backofen noch etwas feucht sein, lassen Sie sie bei Zimmertemperatur nachtrocknen.

## Einkochen

☑ Heißluft			
Einkochgut	Temperatur in °C	Zeit in Minuten* ab Perlen	Nachwärme in Minuten
Obst Gurken	bis zum Perlen: 160 danach: -	-	20-30
Bohnen	bis zum Perlen: 160 danach: 100	80	30
Erbsen		90	25-30
Karotten		60	30
Spargel		90	30
Rotkohl		80	30
Fleisch	bis zum Perlen: 160 danach: 120	60	25-30

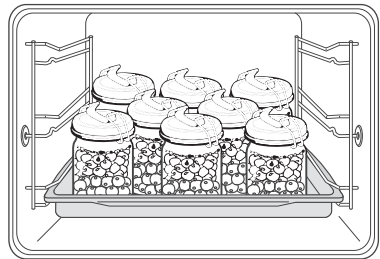
\* Die angegebenen Zeiten beziehen sich auf 1,0 l-Gläser.

Für das Einkochen sollte die Backofenfunktion Heißluft ☑ gewählt werden. Sie eignet sich besonders gut, da durch die milde Wärme ein Steigen der Fruchte in den Gläsern verhindert wird.

### So gehen Sie vor:

- Schieben Sie die Fettpfanne in Einschubebene 1 ein.
- Platzieren Sie die vorbereiteten (gleich großen) Gläser so, dass sie sich nicht gegenseitig berühren.

So kann die heiße Luft ungehindert zwischen den Gläsern zirkulieren.




Wir empfehlen folgende Aufstellung der Gläser (siehe Bild):

- 3 hinten
- 2 in der Mitte
- 3 vorn

# Praktische Anwendungen

---


- Füllen Sie in die Fettpfanne etwa 1 cm hoch Wasser ein.
- Stellen Sie die Backofenfunktion Heißluft  ein.
- Warten Sie ab, bis in allen Gläsern gleichmäßig kleine Luftperlen aufsteigen. Bitte beachten Sie, dass die Zeit bis zum "Perlen" unterschiedlich sein kann, je nachdem wie groß die Gläser sind, wie viele Gläser gleichzeitig verwendet werden, wie hoch das Einkochgut eingefüllt ist und wie viel Flüssigkeit Sie aufgegossen haben.

Nun schließt sich bei den meisten Lebensmitteln noch eine zweite Phase bei niedrigerer Temperatur an (siehe Tabelle).

- Nach dem Ausschalten des Gerätes sollten Sie noch die Nachwärme nutzen und die Gläser erst 30 Minuten später aus dem Backofen nehmen.
- Lassen Sie dann die Gläser mit einem Tuch bedeckt ca. 24 Stunden langsam abkühlen.

## Zubereiten von Joghurt

### So gehen Sie vor:



- Verrühren Sie 100 g Joghurt (mit lebenden Kulturen) mit 1 l Vollmilch; dabei ist darauf zu achten, dass Joghurt und Vollmilch den gleichen Fettgehalt aufweisen. Sie können entweder ungekühlte H-Vollmilch oder frische Vollmilch verwenden. Frische Vollmilch sollte jedoch zuvor auf 90 °C erhitzt (nicht gekocht!) und dann abgekühlt werden, damit der daraus zubereitete Joghurt fest wird. Bei Verwendung von frischer Vollmilch wird der Joghurt etwas fester als bei H-Vollmilch.
- Füllen Sie die Milchmischung in 6 bis 7 Portionsgläser und decken Sie diese mit hitzebeständiger Folie ab. Sie können auch spezielle Joghurtgläser verwenden.
- Stellen Sie die geschlossenen Portionsgläser auf den Rost und schieben Sie diesen in die Einschubebene 2 in den Backofen ein.
- Stellen Sie die Backofenfunktion Heißluft  ein und verringern Sie die Vorschlagstemperatur auf 40-60 °C.

Der Joghurt ist nach ca. 5 Stunden fertig.

- Lassen Sie den Joghurt erkalten und bewahren Sie ihn danach im Kühlschrank auf.

Erst wenn der Joghurt durchgekühlt ist, erhält er seine maximale Festigkeit.

## Menüegaren

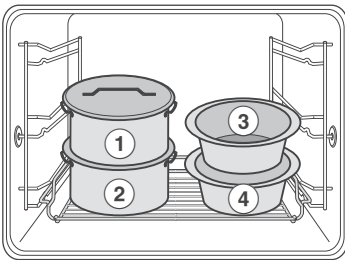
Menüvor-schlag	Gericht	 Ober-/Unterhitze Temp. in °C	 Heißluft Temp. in °C	Zeit in Minuten	Anordnung im Garraum
<b>I</b>	Hackbraten	180-200	150-170	50-70	... in einer Auflaufform rechts auf den Rost stellen.
	1 kg Salzkartoffeln	180-200	150-170	50-70	... in einem Gefäß mit Deckel, mit 250 ml (1/4 l) Wasser und Salz, vorn auf den Rost stellen.
	Bohnengratin	180-200	150-170	50-70	... hinten links auf den Rost stellen.
<b>II</b>	Fisch auf Gemüse	180-200	150-170	50-70	... in einer Auflaufform rechts auf den Rost stellen.
	1 kg Salzkartoffeln	180-200	150-170	50-70	... in einem Gefäß mit Deckel, mit 250 ml (1/4 l) Wasser und Salz, vorn auf den Rost stellen.
	Bratäpfel	180-200	150-170	50-70	... in einer Auflaufform hinten links auf den Rost stellen.
<b>III</b>	750 g Kasseler Braten	180-200	150-170	50-70	... in einer Auflaufform rechts auf den Rost stellen.
	Djuvec Reis	180-200	150-170	50-70	... vorn auf den Rost stellen.
	Quark-Kirschauflauf	180-200	150-170	50-70	... hinten links auf den Rost stellen.
<b>IV</b>	Gefüllte Zwiebeln	180-200	150-170	50-70	... in einer Auflaufform rechts auf den Rost stellen.
	1 kg Salzkartoffeln	180-200	150-170	50-70	... in einem Gefäß mit Deckel, mit 250 ml (1/4 l) Wasser und Salz, vorn auf den Rost stellen.
	Reisauflauf	180-200	150-170	50-70	... hinten links auf den Rost stellen.

# Praktische Anwendungen

Es ist besonders energiesparend und praktisch, wenn Sie Ihr Gerät so ausnutzen, dass Sie darin mehrere Speisen (z. B. ein ganzes Menü) gleichzeitig garen.

## So gehen Sie vor:

- Stellen Sie die verschiedenen Speisen nebeneinander oder auch übereinander auf den in der untersten Ebene eingeschobenen Rost.



① Suppe

③ Braten


② Gemüse

④ Kartoffeln

## Geschirr wärmen

Sie können Geschirr im Gerät vorwärmen. Die Speisen kühlen dann nicht so schnell ab.

## So gehen Sie vor:

- Stellen Sie das Geschirr auf den Rost oder den Boden des Garraumes, stellen Sie die Backofenfunktion Heißluft  ein und verringern Sie die Vorschlagstemperatur auf 60-70 °C.

Einzelne Geschirrtteile sollten ca. 10 Minuten, Geschirrstapel ca. 20 Minuten lang erwärmt werden.

Bitte das jeweilige Unterkapitel erst einmal **ganz durchlesen** und dann vorgehen wie beschrieben, da ein Ändern der Zeit nur wenige Sekunden lang (solange das Symbol ☹ leuchtet) möglich ist.

## Einstellprinzip

Eine Änderung der Zeit wird immer durch Druck auf die Zeittaste ▲ begonnen.

Anschließend wird mit + oder - der Wert geändert.

Wenn Sie die Uhr erstmalig einstellen, lesen Sie bitte das Kapitel "Tageszeit erstmalig einstellen".

## Tageszeit einstellen bzw. ändern

Manchmal muss die Tageszeit berichtigt werden, z. B. von Winter- auf Sommerzeit.

Die Tageszeit kann nur dann eingestellt werden, wenn keine Funktion gewählt ist.

### So gehen Sie vor:

- Drücken Sie 2-mal die Zeittaste ▲.

In der Zeitanzeige erscheint das Symbol ☹.

- Stellen Sie mit den zugehörigen Tasten + oder - die Tageszeit ein.

## Tageszeitanzeige ein- / ausschalten

Die Tageszeitanzeige kann ein- oder ausgeschaltet werden.

Bei ausgeschalteter Tageszeitanzeige erscheint das Display dunkel, wenn der Funktionsknebel auf Position "0" steht. Die Tageszeit läuft im Hintergrund ab. Bei Drehung des Funktionswählers auf eine Betriebsart wird sie angezeigt.

### So gehen Sie vor:

- Drehen Sie den Funktionsknebel auf die Funktion Auftauen ☳.
- Drücken Sie 2-mal kurz auf die Zeittaste ▲ unterhalb der Zeitanzeige.

Zum **Einschalten** drücken Sie die Taste +. Im Display erscheint die Tageszeit.

Zum **Ausschalten** drücken Sie die Taste -. Im Display erscheinen vier waagerechte Balken.

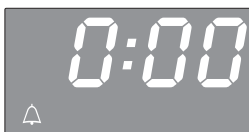
## Kurzzeitwecker einstellen

Der Kurzzeitwecker funktioniert wie ein Handküchenwecker. Er dient nicht zum Ein- und Ausschalten des Gerätes.

### So gehen Sie vor:

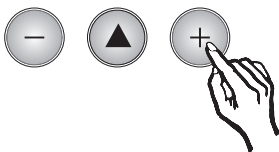
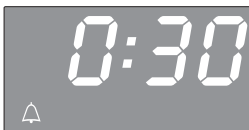
- Drücken Sie so oft die Zeittaste ▲, bis in der Zeitanzeige das Symbol △ erscheint.

Die Tageszeit wird ausgeblendet und es erscheint 0:00.



- Stellen Sie mit der zugehörigen Taste + die gewünschte Zeit ein, z. B. 30 Minuten.

Es kann eine Zeit zwischen 1 Minute und 6 Stunden eingestellt werden.



Nach einigen Sekunden erscheint in der Anzeige wieder die Tageszeit und gleichzeitig leuchtet das Symbol △.

Die Kurzzeit läuft im Hintergrund ab.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein 5-maliger Signalton, und das Symbol △ blinkt ca. 1 Minute lang. Sie können den Signalton und das blinkende Symbol △ vorzeitig durch Drücken der Zeittaste ▲ abstellen.

### Korrigieren:

Die Zeittaste ▲ drücken. In der Zeitanzeige erscheinen das Symbol △ und die Kurzzeit. Dann mit + oder - ändern.

### Kontrollieren:

Die Zeittaste ▲ drücken. In der Zeitanzeige erscheinen das Symbol △ und die verbleibende Kurzzeit.

### Löschen:

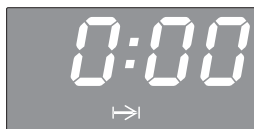
Die Zeittaste ▲ drücken. In der Zeitanzeige erscheinen das Symbol △ und die Kurzzeit. Dann mit - auf 0:00 stellen.

## Automatisch abschalten

Die Gardauer wird vorprogrammiert. Das Gerät schaltet sofort ein und nach der eingegebenen Dauer automatisch ab.

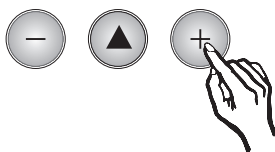
### So gehen Sie vor:

- Stellen Sie die gewünschte Backofenfunktion ein, z. B. Heißluft (☼).
- Ändern Sie gegebenenfalls die Vorschlagstemperatur.
- Drücken Sie so oft die Zeittaste ▲, bis das Symbol ⏪ und 0:00 erscheinen.



- Stellen Sie mit den zugehörigen Tasten + oder - die Gardauer ein, z. B. 40 Minuten.

Es kann eine Dauer zwischen 1 Minute und 6 Stunden eingestellt werden.



## Das geschieht nach dem Einstellen:

Kurz nach Beendigung der Zeiteingabe wechselt die Anzeige wieder auf die aktuelle Tageszeit. Das Gerät ist sofort in Betrieb.

Zum Zeichen für die eingeschaltete Automatik leuchtet das Symbol ⏪ in der Zeitanzeige.

Nach Ablauf der eingegebenen Gardauer wird das Gerät automatisch abgeschaltet und es ertönt ein mehrmaliger Signalton.

In der Zeitanzeige blinkt das Symbol ⏪ so lange, bis der Funktionsknebel auf "0" gestellt wird.

Sie werden jede Minute durch einen Signalton an das Ausschalten erinnert.

### Korrigieren:

Die Zeittaste ▲ so oft drücken, bis in der Zeitanzeige das Symbol ⏪ und die Gardauer erscheinen. Dann mit + oder - ändern.

### Kontrollieren:

Die Zeittaste ▲ so oft drücken, bis in der Zeitanzeige das Symbol ⏪ und die verbleibende Gardauer erscheinen.

### Löschen:

Die Zeittaste ▲ so oft drücken, bis in der Zeitanzeige das Symbol ⏪ und die Gardauer erscheinen. Dann mit - auf 0:00 stellen.

## Automatisch ein- und abschalten

Gardauer und Garende (Uhrzeit) werden vorprogrammiert.

Der Garbeginn wird auf einen späteren Zeitpunkt verlegt. Das Gerät schaltet sich dann automatisch ein und ab.

### So gehen Sie vor:

- Stellen Sie die gewünschte Backofenfunktion ein.
- Ändern Sie gegebenenfalls die Vorschlagstemperatur.
- Drücken Sie so oft die Zeittaste ▲, bis das Symbol  $\mapsto$  und  $0:00$  erscheinen. Stellen Sie mit den zugehörigen Tasten + oder - die Gardauer ein, z. B. 40 Minuten.
- Drücken Sie die Zeittaste ▲ erneut, solange in der Zeitanzeige das Symbol  $\mapsto$  und die Gardauer leuchten. Sollte die Anzeige bereits zur Tageszeit gewechselt haben, drücken Sie die Zeittaste ▲ so oft, bis das Symbol  $\mapsto$  und Gardauer wieder erscheinen.

In der Zeitanzeige erscheinen das Symbol  $\rightarrow$  und das von der Elektronik errechnete Garende.

- Stellen Sie mit den zugehörigen Tasten + oder - das gewünschte Garende ein, z. B. 12.00 Uhr.

### Das geschieht nach dem Einstellen:

Nach einigen Sekunden wechselt die Anzeige wieder auf die aktuelle Tageszeit.

Zum Zeichen für die eingeschaltete Automatik erscheinen in der Zeitanzeige die Symbole  $\mapsto$  und  $\rightarrow$ .

Das Gerät bleibt ausgeschaltet, bis der von der Elektronik errechnete Garbeginn erreicht ist (z. B. 11.20 Uhr).

Die Knebelbeleuchtung schaltet sich erst mit dem Backofen automatisch ein.

Nach Ablauf der Gardauer erlischt das Symbol  $\rightarrow$ . Der Signalton sowie das Symbol  $\mapsto$  verhalten sich wie beim automatischen Abschalten.

### Korrigieren:

Die Zeittaste ▲ so oft drücken, bis in der Zeitanzeige das Symbol  $\mapsto$  und die Gardauer / das Symbol  $\rightarrow$  und das Garende erscheinen. Dann mit + oder - Gardauer / Garende ändern.

### Kontrollieren:

Die Zeittaste ▲ so oft drücken, bis in der Zeitanzeige das Symbol  $\mapsto$  und die Gardauer / das Symbol  $\rightarrow$  und das Garende erscheinen.

### Löschen:

Funktionsknebel auf "0" stellen.

Verwenden Sie keinesfalls einen Dampfreiniger. Zum einen kann der Dampf an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss auslösen. Zum anderen kann der Dampfdruck zu dauerhaften Beschädigungen von Oberflächen und Bauteilen führen, für die der Hersteller keinen Schadenersatz leistet.

Verwenden Sie niemals sand-, soda-/alkali-, säure- oder chloridhaltige Putzmittel, kein Backofenspray, keinen Geschirrspülmaschinen-Reiniger und weder Stahlwolle noch raue Schwämme oder harte Bürsten. Verwenden Sie auch keine Schwämme oder andere Reinigungshilfen, die noch Reste von Scheuermitteln enthalten. Dadurch werden die Oberflächen angegriffen.

## Gerätefront

Die Gerätefront einschließlich des Bedienfeldes reinigen Sie bitte nur mit einem Schwammtuch, etwas Spülmittel und warmem Wasser. Reiben Sie die Oberflächen anschließend mit einem weichen Tuch trocken.

Bei Geräten mit Aluminium (siehe Typenschild) und/oder mit metallfarbenen lackierten Bedienelementen:

Die aus Aluminium gefertigten Teile der Gerätefront und die metallfarbenen lackierten Bedienelemente sind kratz-, alkali- und säureempfindlich. Gehen Sie daher beim Reinigen der Front unbedingt so schonend vor wie zuvor beschrieben. Verwenden Sie keinesfalls Edelstahl-Reinigungsmittel oder Kalklösende Reinigungsmittel! Wischen Sie darüber hinaus Verschmutzungen sofort ab, denn ein längeres Einwirken kann ebenfalls zur Beschädigung der Oberflächen führen.

Bei Geräten mit Glasfront:

Sie können auch ein spezielles Glas-Reinigungsmittel verwenden.

Bei Geräten mit Edelstahlfront:

Für die Edelstahlflächen empfehlen wir spezielle Edelstahl-Reinigungs- und -Pflegemittel. Achten Sie darauf, die Mittel ausschließlich in Schliff- (Rillen-)richtung anzuwenden. Sie können die Mittel bei Ihrem Kundendienst beziehen.

# Reinigung und Pflege

---

## Türdichtungsgummi

Das Türdichtungsgummi können Sie zur gründlichen Reinigung oder zum Auswechseln ganz einfach abnehmen.

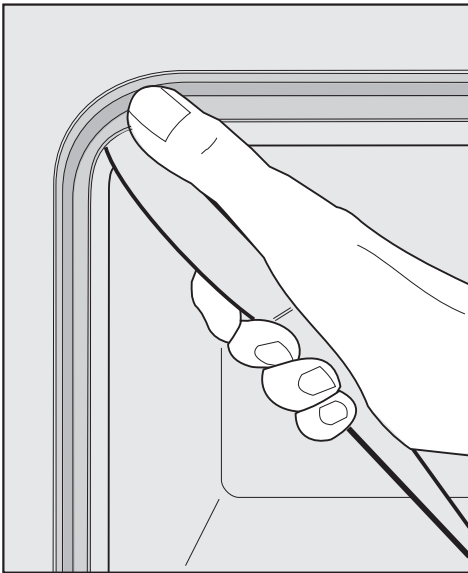
Reinigen Sie das Türdichtungsgummi keinesfalls in der Spülmaschine, sondern bitte nur von Hand mit einem Schwammtuch, etwas Spülmittel und warmem Wasser. Reiben Sie es anschließend mit einem weichen Tuch trocken.

### So nehmen Sie die Dichtung ab:

Haken Sie mit einem abgerundeten Messer hinter die Dichtung und ziehen Sie sie vorsichtig nach vorn ab. Beginnen Sie damit in einer Ecke des Gerätes und achten Sie auf die Befestigungsstifte.

### So setzen Sie die Dichtung wieder auf:

Setzen Sie das Türdichtungsgummi auf, indem Sie mit Hilfe der Messerspitze die kleinen Befestigungsstifte in die dafür vorgesehenen Öffnungen im Geräte Rahmen einführen.

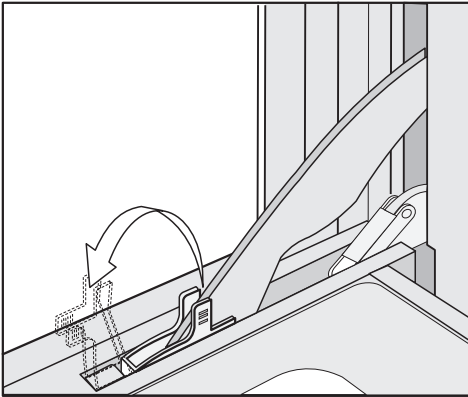


## Gerätetür aushängen

Der Garraum lässt sich am bequemsten reinigen, wenn Sie die Gerätetür aushängen.

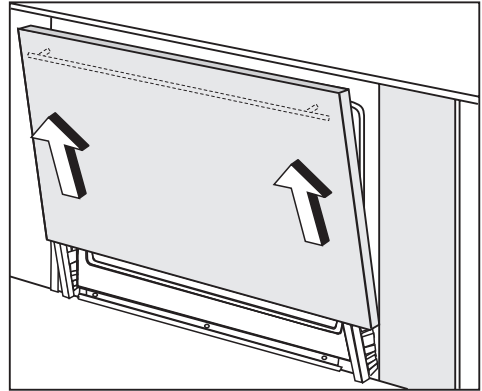
### So gehen Sie beim Aushängen vor:

- Die Gerätetür ganz öffnen.
- Die Sicherungshebel vor den Türscharnieren hochstellen.



- Die Tür langsam schließen, bis die hochgestellten Sicherungshebel den Backofenrahmen berühren.

- Die Tür mit beiden Händen gleichmäßig schräg nach oben von den Scharnieren ziehen.



### So gehen Sie beim Einhängen vor:

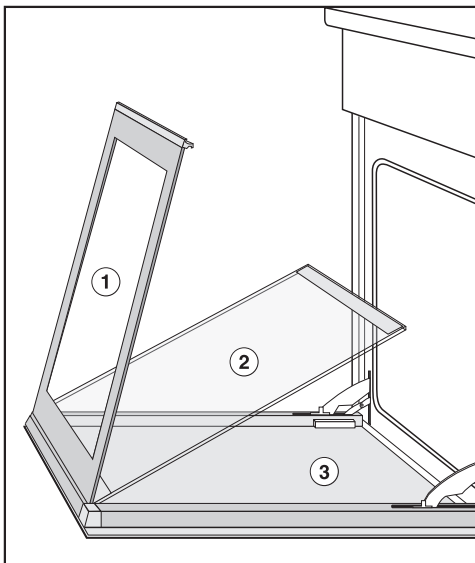
Setzen Sie die Gerätetür in umgekehrter Reihenfolge wieder ein:

- Die Tür auf die Scharniere aufsetzen.
- Die Tür ganz öffnen.
- Die Sicherungshebel nach hinten umlegen.
- Die Tür schließen.

# Reinigung und Pflege

## Gerätetür zerlegen

Die Gerätetür besteht aus drei Glasscheiben, einer inneren ①, einer mittleren ② und einer äußeren ③ Scheibe.



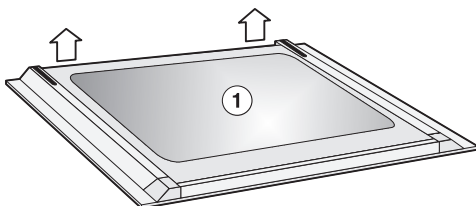
Bei Bedarf können Sie die Tür zerlegen und die Glasscheiben einzeln reinigen.

### So zerlegen Sie die Tür:

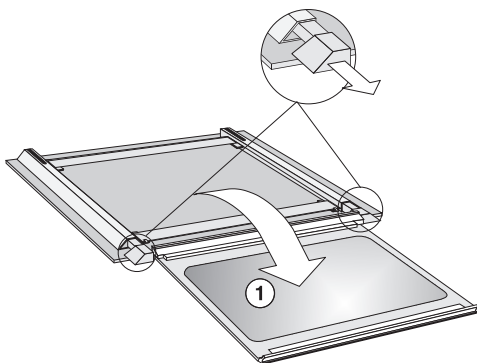
- Wir empfehlen, die Tür zuvor auszuhängen (siehe Kapitel "Gerätetür aushängen"). Legen Sie die Tür so auf einen mit einer weichen Auflage bedeckten Tisch, dass die innere Glasscheibe ① oben und die Griffseite vorn, d. h. vor Ihrem Körper liegt. Lassen Sie dabei zwischen sich und der Tür ca. 30 cm Platz.

Sollten Sie die Tür nicht aushängen, achten Sie beim Zerlegen darauf, dass die Tür nicht unbeabsichtigt auf- oder zuklappt. Dabei können die Glasscheiben beschädigt werden.

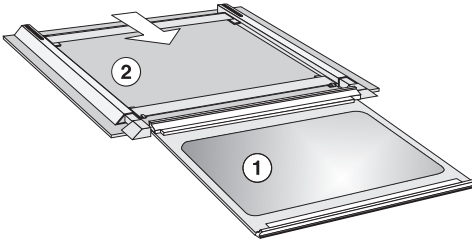
- Umfassen Sie die innere Glasscheibe ① hinten mit beiden Händen und ziehen Sie sie dort nach oben.



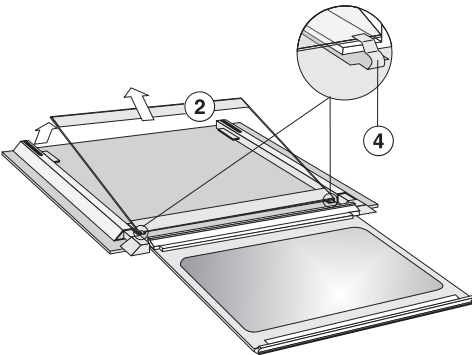
- Klappen Sie die innere Glasscheibe ① nach vorn um. Ziehen Sie sie dann so weit wie möglich in ihrer Halterung nach vorn (siehe Vergrößerung).



- Schieben Sie die mittlere Glasscheibe ② innerhalb ihrer Halterung in Richtung des Pfeils bis zum Anschlag.



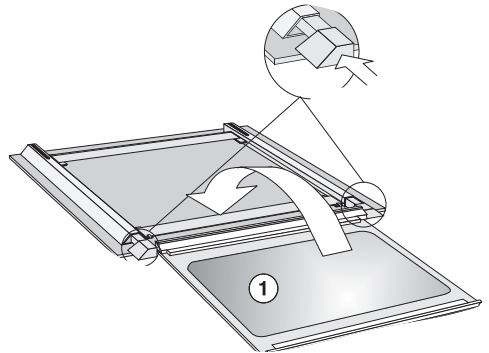
- Ziehen Sie die mittlere Glasscheibe ② hinten aus der Halterung nach oben und nehmen Sie sie aus den vorderen Klemmen ④ heraus.



Jetzt können Sie die einzelnen Glasscheiben mit einem Schwammtuch, etwas Spülmittel und warmem Wasser reinigen. Reiben Sie sie danach mit einem weichen Tuch gründlich trocken.

## So gehen Sie beim Zusammensetzen vor:

- Halten Sie die mittlere Glasscheibe ② so, dass sich die Bedruckung oben befindet.
- Setzen Sie die mittlere Glasscheibe ② erst in die vorderen Klemmen ④ ein und drücken Sie sie dann hinten ein.
- Schieben Sie die mittlere Glasscheibe ② bis zum Anschlag nach hinten.
- Schieben Sie dann die innere Glasscheibe ① bis zum Anschlag in ihre Halterung zurück (siehe Vergrößerung).



- Klappen Sie die innere Glasscheibe ① wieder nach hinten um und drücken Sie sie hinten fest.

Jetzt können Sie ggf. die Tür wieder einhängen (siehe Kapitel "Gerätetür aushängen").

# Reinigung und Pflege

---

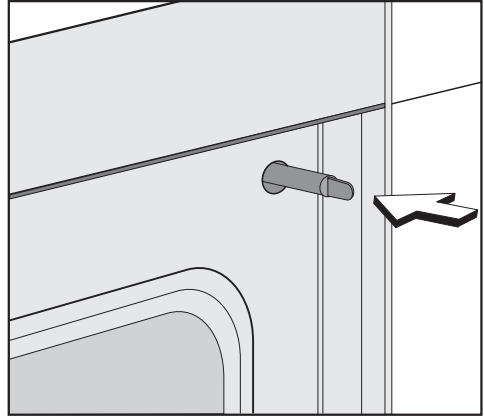
## Garraumbeleuchtung einschalten

Die Garraumbeleuchtung schaltet sich nach dem Öffnen der Tür automatisch ein und nach einer bestimmten Zeit wieder aus.

Wenn Sie die Beleuchtung zur Reinigung länger benötigen, können Sie sie mit dem Türkontaktschalter immer wieder einschalten.

### So gehen Sie vor:

- Drücken Sie den Türkontaktschalter (siehe Pfeil) nach innen.



## Garraum

Speziell emaillierte Oberflächen erleichtern Ihnen die Reinigung des Garraumes:

Boden und Seitenwände sind mit PERFECTCLEAN veredelt, das für einen hervorragenden Antihafteffekt sorgt. Decke und Rückwand sind herausnehmbar und mit selbstreinigendem katalytischem Email beschichtet.

Reinigen Sie den Garraum nach jeder Benutzung bzw. Verschmutzung. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig, macht sie im Extremfall unmöglich und verringert den Antihafteffekt der PERFECTCLEAN-Oberflächen. Gehen Sie bei der Reinigung vor wie in den Kapiteln "PERFECTCLEAN" und "Katalytische Decke und Rückwand" beschrieben.

Beachten Sie, dass übergelaufene Obstsaft zu matten Stellen im Garraum führen können, die nicht mehr entfernt werden können.

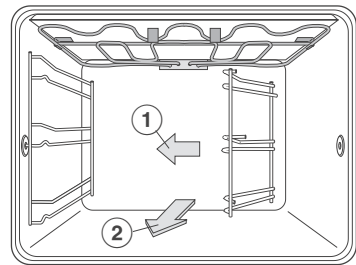
## Backblech, Fettpfanne, Rost, Aufnahmegitter

Diese Zubehörteile sind wie die Garraumwände mit PERFECTCLEAN veredelt. Sie sollten nach jeder Benutzung bzw. Verschmutzung gereinigt werden, damit der Antihafteffekt des PERFECTCLEAN erhalten bleibt. Gehen Sie dabei vor wie im Kapitel "PERFECTCLEAN" beschrieben.

Die Aufnahmeegitter können Sie zur Reinigung aus dem Garraum entnehmen.

### So entnehmen Sie die Aufnahmegitter:

- Ziehen Sie die Aufnahmegitter erst seitlich ①, dann hinten ② aus den Garraumwänden heraus.



Beim Einsetzen der Aufnahmegitter umgekehrt vorgehen: Erst hinten einstecken, dann seitlich eindrücken.

Beachten Sie, dass sich in der Fettpfanne nach einem Bratvorgang bleibende matte Stellen bilden können, die nicht mehr entfernt werden können.

# Reinigung und Pflege

---

## PERFECTCLEAN

Der Boden und die Seitenwände des Garraumes sowie Backblech, Fettpfanne, Rost und Aufnahmegitter sind mit PERFECTCLEAN veredelt, das sehr leicht zu reinigen ist und für einen hervorragenden Antihafteffekt sorgt.

Für die Reinigung der PERFECTCLEAN-Oberflächen gilt generell: Reinigen Sie diese Oberflächen so schonend, wie Sie Fensterscheiben behandeln würden. Damit der Antihafteffekt erhalten bleibt, beachten Sie unbedingt folgende Hinweise:

Verwenden Sie niemals sand-, soda-/alkali-, säure- oder chloridhaltige Putzmittel, kein Backofenspray, keinen Geschirrspülmaschinen-Reiniger und weder Stahlwolle noch raue Schwämme oder harte Bürsten. Verwenden Sie auch keine Schwämme oder andere Reinigungshilfen, die noch Reste von Scheuermitteln enthalten. Dadurch werden die Oberflächen angegriffen.

Reinigen Sie Backblech, Fettpfanne, Rost und Aufnahmegitter nicht in der Geschirrspülmaschine.

Leichte Verschmutzungen lassen sich mühelos mit einem weichen Schwammtuch oder der weichen Seite des Geschirreinigungsschwammes und mit heißer Spülmittellauge entfernen.

Fester anhaftende Verschmutzungen weichen Sie am besten ein und entfernen sie nach genügend langer Einwirkzeit mit einer weichen Bürste oder einer Edelstahl-Spirale (z. B. Spontex Spirnette).

Sehr hartnäckige Verschmutzungen, die sich nicht wie zuvor beschrieben entfernen lassen, können Sie notfalls auch mit Backofenspray behandeln. Beachten Sie dabei unbedingt folgende Hinweise:

Lassen Sie die zu behandelnden PERFECTCLEAN-Oberflächen auf Raumtemperatur abkühlen, ehe Sie das Backofenspray auftragen. Lassen Sie das Spray nur für kurze Zeit (ca. 10 Minuten) einwirken. Beachten Sie zusätzlich die Angaben des Sprayherstellers.

Entfernen Sie nach dem Einwirken die Verschmutzungen, nehmen Sie dabei eventuell die härtere Seite des Geschirreinigungsschwammes zu Hilfe. Wiederholen Sie bei Bedarf die zuvor genannten Schritte.

Wischen Sie die PERFECTCLEAN-Oberflächen nach jeder Reinigung gründlich mit klarem Wasser nach, um Reinigungsmittelreste zu entfernen. Das Wasser muss danach leicht von der Oberfläche abperlen. Reiben Sie die Oberflächen anschließend mit einem weichen Tuch trocken.

## Katalytische Decke und Rückwand

Um Ihnen die Reinigung von Decke und Rückwand, die schlecht erreichbar sind, zu erleichtern, sind diese Garraumteile mit selbstreinigendem katalytischem Email beschichtet. Dieses ist in der Lage, Öl- und Fettspritzer aufzunehmen und sie dann während des Backens oder Bratens bei Temperaturen über 200 °C zu zersetzen. Je höher die Temperatur, desto wirksamer ist der Vorgang.

Die Rückwand verschmutzt im Laufe der Zeit aufgrund der Luftzirkulation bei Backofenfunktionen mit Heißluft stärker als die Decke. Reinigen Sie bei Bedarf das katalytische Email von Hand mit warmem Wasser, etwas Spülmittel und einer weichen Bürste.

Behandeln Sie die katalytische Decke und Rückwand nicht mit Backofenspray, scheuernden Reinigungsmitteln, harten Bürsten oder verseiften Stahlwolle, sonst geht die selbstreinigende Wirkung verloren.

Sind die Öl- und Fettverschmutzungen einmal besonders stark, lassen sie sich wie folgt entfernen:

- Heizen Sie den leeren Garraum ca. 1 Stunde lang auf. Stellen Sie die Backofenfunktion Heißluft (☀) und die höchstmögliche Temperatur ein.

Die Aufheizdauer richtet sich nach dem Grad der Verschmutzung.

Wir empfehlen Ihnen, den Backofen automatisch abschalten zu lassen (siehe Kapitel "Automatisch abschalten").

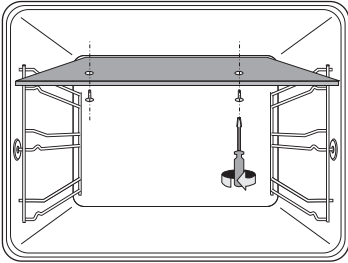
Bei Gewürzrückständen, Zuckerspritzern u. Ä. wirkt das katalytische Email nicht. Damit sich diese Verschmutzungen nicht fest einbrennen, entfernen Sie sie am besten sofort von Hand wie zuvor beschrieben.

Nach langer Zeit und intensiver Benutzung des Backofens kann es sein, dass die matte Oberfläche des katalytischen Emails ihr Aussehen verändert und unwirksam wird. Das entsprechende Teil muss dann ausgetauscht werden. Sie können Deckenblech und Rückwand beim Hersteller nachbestellen und wie folgt selbst austauschen:

# Reinigung und Pflege

## So tauschen Sie das katalytische Deckenblech aus:

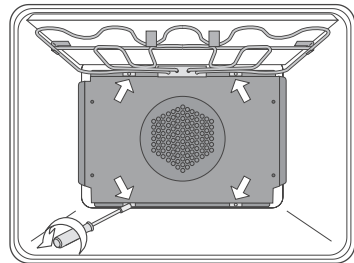
- Lösen Sie zuerst die beiden Befestigungsschrauben des Deckenbleches und des Grillheizkörpers. Der Grillheizkörper und das Blech senken sich nach vorn ab.



- Jetzt können Sie das Blech herausziehen, das neue einschieben und wieder festschrauben.

## So tauschen Sie die katalytische Rückwand aus:

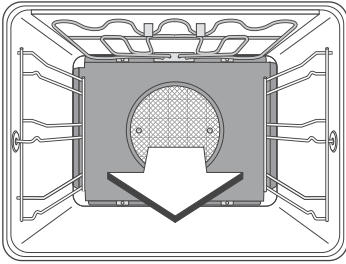
- Entfernen Sie ggf. den Fettfilter (siehe Kapitel "Fettfilter").
- Entnehmen Sie die seitlichen Aufnahmegitter (siehe Kapitel "Backblech, Fettfanne, Rost, Aufnahmegitter").
- Lösen Sie die Schrauben in der Rückwand mit einem 7er Steckschlüssel und entnehmen Sie die Rückwand.



- Jetzt können Sie die neue Rückwand einsetzen und wieder festschrauben. Bauen Sie danach die Aufnahmegitter und ggf. den Fettfilter wieder ein.

Der Backofen darf nicht ohne eingebaute katalytische Rückwand benutzt werden. Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr!

## Fettfilter



Der Fettfilter sollte nach jeder Benutzung bzw. Verschmutzung gereinigt werden.

Sie können ihn ganz einfach nach vorn herausziehen und dann in der Geschirrspülmaschine oder in Spülmittellauge reinigen.

Nach gründlichem Trocknen einfach wieder eindrücken.

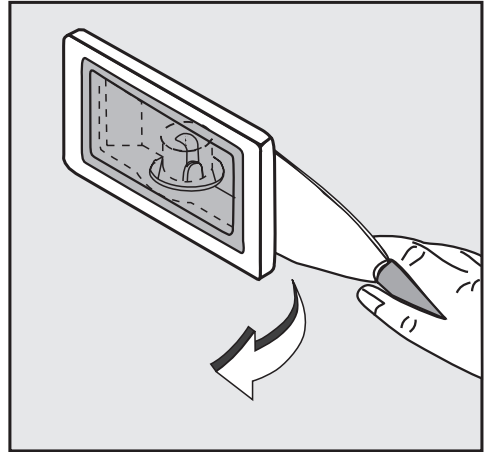
## Speisethermometer

Das Speisethermometer bitte nach jeder Benutzung reinigen. Nicht spülen, sondern nur feucht abwischen.

Reinigen Sie das Speisethermometer keinesfalls in der Spülmaschine!

## Glühlampe im Garraum auswechseln

So können Sie die Glühlampe (25 W, 230-240 V, 300 °C, Sockel: E 14) selbst auswechseln:



- Gerät stromlos machen (Sicherung auslösen bzw. herausschrauben).
- Deckglas vorsichtig, wie im Bild dargestellt, abheben, eventuell einen flachen und breitflächigen Gegenstand zu Hilfe nehmen, z. B. einen biegefesten Pfannenheber oder einen Spachtel. Dabei auf gleichmäßiges Abheben achten, sonst kann das Glas splintern (Verletzungsgefahr!).
- Die Glühlampe herausschrauben und ersetzen.
- Zum Wiedereinsetzen das Deckglas aufstecken und mit der flachen Hand fest andrücken.
- Die Stromversorgung wiederherstellen.

# Was tun, wenn ...?

---

Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von einer Elektrofachkraft durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

## Was ist zu tun, wenn ...

### **... auch nach dem Ausschalten des Gerätes noch ein Gebläsegeräusch zu hören ist?**

Ihr Gerät ist mit einem Kühlsystem ausgestattet, das verhindert, dass es sich im Betriebszustand überhitzt und nebenstehende Küchenmöbel beschädigt werden. Das Kühlgebläse läuft auch nach dem Ausschalten des Gerätes noch so lange weiter, bis der Garraum auf ca. 70 °C abgekühlt ist. Sie können diesen Vorgang beschleunigen, indem Sie nach Gebrauch die Gerätetür offen stehen lassen.

### **... das Gerät nach dem Einschalten nicht heiß wird?**

Prüfen Sie, ob

- die Verriegelung aktiviert ist.
- die Uhr programmiert ist.
- die Sicherung der Hausinstallation ausgelöst hat.

Lässt sich daraufhin das Problem nicht beseitigen, dann trennen Sie für ca. 1 Minute das Gerät vom Elektronetz. Dazu

- den Schalter der betreffenden Sicherung ausschalten bzw. die Schmelzsicherung ganz herausdrehen oder
- den FI-Schutzschalter (Fehlerstromschutzschalter) ausschalten.

Falls Sie nach dem Wiedereinschalten/Wiedereindreihen der Sicherung bzw. des FI-Schutzschalters das Gerät noch immer nicht in Betrieb nehmen können, fordern Sie eine Elektrofachkraft oder den Kundendienst an.

### **... der Kuchen / das Gebäck nach der in der Tabelle angegebenen Zeit noch nicht gar ist?**



Prüfen Sie, ob

- die Backtemperatur stimmt.
- sich beim Backen mit Heißluft der Fettfilter vor dem Gebläse befindet. In diesem Fall verlängert sich die Backzeit.
- Sie das Rezept geändert haben. Die Zugabe von mehr Flüssigkeit oder mehr Eiern verlängert z. B. die Backzeit.

### **... der Kuchen / das Gebäck eine unterschiedliche Bräunung aufweist?**

Ein geringer Unterschied in der Bräunung ist normal. Deshalb wird schon in den Produktinformationen aller Hersteller für Elektroherde ein Normbräunungsunterschied in Prozent angegeben.

Prüfen Sie bei einem sehr großen Bräunungsunterschied

- beim **Backen mit Heißluft** , ob die Temperatur zu hoch eingestellt war oder der Fettfilter entfernt wurde.
- beim **Backen mit Ober- und Unterhitze** , aus welchem Material und aus welcher Farbe die Backform besteht. Helle, spiegelblank, dünnwandige Formen sind nicht so gut geeignet.

### **... Signaltöne zu hören sind und in der Temperaturanzeige des Gerätes das Symbol - erscheint?**

Der Funktionsknebel wurde bei aktivierter Verriegelung verstellt. Das Gerät hat sich automatisch abgeschaltet.

Stellen Sie den Funktionsknebel auf die ursprüngliche Backofenfunktion zurück. Das Gerät arbeitet normal weiter.

Wenn Sie eine andere Backofenfunktion einstellen wollen, dann stellen Sie bitte zuerst den Funktionsknebel auf "0", schalten die aktivierte Verriegelung aus (siehe Kapitel "Verriegelung") und wählen erst dann die neue Backofenfunktion.

### **.. in der Temperaturanzeige des Gerätes ein F in Verbindung mit einer Zahl erscheint?**

**F 05 / F 06** Der Temperaturfühler ist wahrscheinlich defekt. Das Gerät hat sich automatisch abgeschaltet. Rufen Sie bitte den Kundendienst.

**F 07** Das Gerät hat sich automatisch abgeschaltet (siehe Kapitel "Sicherheitsabschaltung").

**F 09** Die maximale Gerätetemperatur wurde überschritten. Das Gerät hat sich automatisch abgeschaltet. Drehen Sie den Funktionsknebel auf "0". Sobald die Grenztemperatur wieder unterschritten ist, erlischt die Fehlermeldung. Jetzt können Sie das Gerät erneut einschalten. Sollte die Fehlermeldung nochmals auftreten, dann rufen Sie bitte den Kundendienst.

# Kundendienst, Typenschild

---

Bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, benachrichtigen Sie bitte:

- Ihren Miele Fachhändler oder
- den Miele Werkkundendienst unter den Telefonnummern:

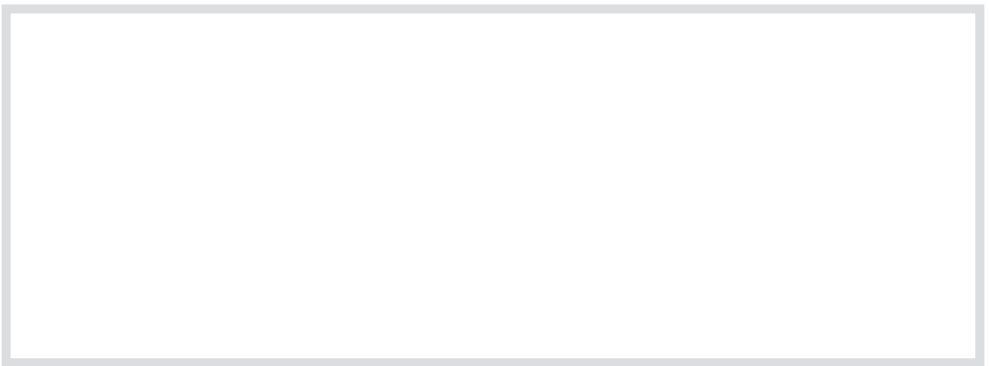
Ⓓ Deutschland  
0800 - 22 44 666

Ⓐ Österreich  
050 800 300\*  
(\*österreichweit zum Ortstarif)

Ⓛ Luxemburg  
(00352) 4 97 11-20/22

Der Kundendienst benötigt die Modellbezeichnung und Fabrikationsnummer Ihres Gerätes. Beide Angaben finden Sie auf dem beiliegenden Typenschild.

Kleben Sie hier das beiliegende Typenschild ein. Achten Sie darauf, dass die Modellbezeichnung mit den Angaben auf der Titelseite dieser Gebrauchsanweisung übereinstimmt.



## Sicherheitshinweise zum Einbau

■ Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen des Elektronetzes.

Diese Daten müssen unbedingt übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihren Elektroinstallateur.

■ Achten Sie darauf, dass die Steckdose nach Einbau des Gerätes leicht zugänglich ist.

■ Der Einbau und die Montage dieses Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) dürfen nur von Fachbetrieben/Fachkräften durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

■ Achtung:

■ Montieren Sie keine Wärmeschutzleisten am Umbauschrank. Diese Leisten behindern die Kühlluftzufuhr für das Gerät!

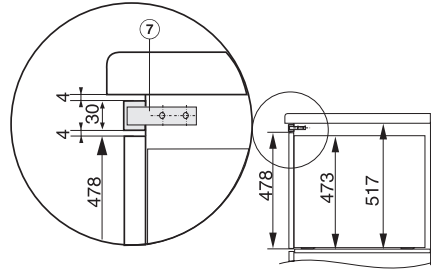
Alle Maße sind in mm angegeben.



- ① Backofen
- ② Einführung für Netzleitung am Gerät
- ③ Netzleitung
- ④ Netzleitungsschleife
- ⑤ Empfohlene Stelle für die Anordnung des Elektroanschlusses im Nebenschrank rechts. (Nicht hinter dem Gerät installieren!)
- ⑥ Einbauraum mit durchgehendem Auflageboden
- ⑦ Ausgleichsleiste HAL 90  
Nur erforderlich für den Einbau in einen Unterschrank - als Sonderzubehör erhältlich.

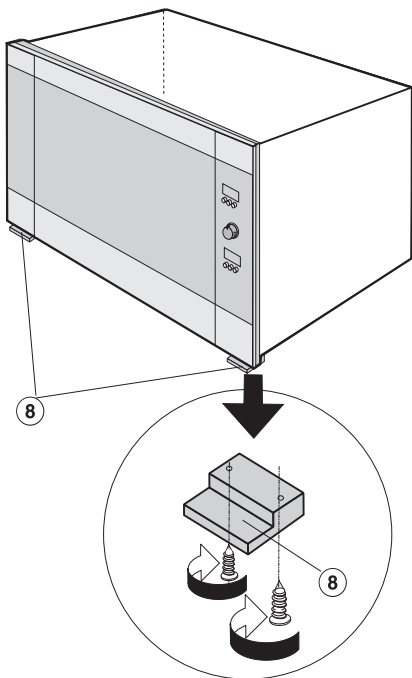
## Ausgleichsleiste

- Befestigen Sie die Ausgleichsleiste, wie in der Abbildung dargestellt, unterhalb der Arbeitsplatte im Einbauraum.

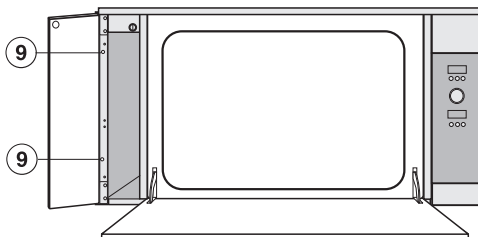


# Einbau

## Gerät einsetzen



Nach dem Ausrichten muss der Backofen gegen Verschieben gesichert werden.



- Drehen Sie die Arretierschrauben ⑨ links in die senkrechte Leiste ein (siehe Abbildung).
- Überprüfen Sie alle Funktionen des Backofens an Hand der Gebrauchsanweisung.

- Schieben Sie den Backofen bis zu den Holzstäben/Transportschutz ⑧ in den Einbauraum. Achten Sie bitte darauf, dass die Netzleitung an keiner Stelle eingeklemmt oder beschädigt werden kann.
- Entfernen Sie die Holzstäbe/Transportschutz ⑧ rechts und links unter dem Backofen (siehe Abbildung) und schieben Sie den Backofen erst dann bis zur Möbelrückwand in den Einbauraum.

## Elektroanschluss

Es wird empfohlen, das Gerät über eine Steckdose an das Elektronetz anzuschließen. Dadurch wird der Kundendienst erleichtert.

Achten Sie darauf, dass die Steckdose nach Einbau des Gerätes leicht zugänglich ist.

Erfolgt der Anschluss nicht über eine Steckdose, beauftragen Sie bitte eine Elektrofachkraft, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.

Ist die Steckdose nicht mehr zugänglich oder ist ein Festanschluss vorgesehen, muss installationsseitig eine Trennvorrichtung für jeden Pol vorhanden sein. Als Trennvorrichtung gelten Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.

Wird die Anschlussleitung der Geräte ausgetauscht, so ist der Leitungstyp Typ H 05 VV-F (PVC-isoliert) zu wählen.

Die erforderlichen **Anschlussdaten** finden Sie auf dem **Typenschild**. Diese Angaben müssen mit denen des Netzes übereinstimmen.

Der Hersteller macht darauf aufmerksam, dass keine Haftung für mittelbare oder unmittelbare Schäden übernommen wird, die durch unsachgemäßen Einbau oder falschen Anschluss entstehen.

Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch einen installationsseitig fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden (z. B. elektrischer Schlag)

Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein!

## Gesamtleistung

siehe Typenschild

## Anschluss und Absicherung

AC 230 V / 50 Hz

Überstromschutzschalter 16 A

Auslösecharakteristik Typ B oder C

## Fehlerstromschutzschalter

Zur Erhöhung der Sicherheit empfiehlt der VDE bzw. ÖVE, dem Gerät einen FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA vorzuschalten.

Bei einer Absicherung  $\leq 100$  mA kann es nach längerer Nichtinbetriebnahme zum Auslösen des FI-Schutzschalters kommen.

# Einbau

---

## Energie-Effizienzklasse nach EN 50304

Für das Gerät wurde nach EN 50304 die Energie-Effizienzklasse **C** ermittelt. Sie bezieht sich auf die Messdaten bei der Backofenfunktion "Heißluft".

## Zusätzlich für Österreich

Durch elektronische Bauteile kann im Fehlerfall ein Fehlerstrom mit einem Gleichstromanteil von mehr als 6 mA oder von mehr als 20 % des Gesamtfehlerstroms verursacht werden. Es sind daher in der Installation unbedingt gleichstromsensitive Fehlerstrom-Schutzschalter zu verwenden.

## Vom Netz trennen

Soll der Stromkreis des Gerätes vom Netz getrennt werden, machen Sie je nach Installation in der Verteilung folgendes:

- **Schmelzsicherungen**  
Sicherungseinsätze aus den Schraubkappen ganz herausnehmen. oder:
- **Sicherungs-Schraubautomaten**  
Prüfknopf (rot) drücken, bis der Mittelknopf (schwarz) herausspringt. oder:
- **Einbau-Sicherungsautomaten**  
(Leitungs-Schutzschalter, mind. Typ B oder C !): Kipphebel von 1 (Ein) auf 0 (Aus) stellen. oder:
- **FI-Schutzschalter**  
(Fehlerstrom-Schutzschalter)  
Den Hauptschalter von 1 (Ein) auf 0 (Aus) schalten oder die Prüftaste betätigen.

Das Netz ist nach der Trennung gegen Wiedereinschalten zu sichern.









## Werkkundendienst

### **(D) Deutschland**

**0800-22 44 666\***

Mo-Fr 7 - 20 Uhr \*kostenfrei  
Sa 9 - 13 Uhr

### **(A) Österreich**

**050 800 300\*\***

Mo-Fr 7.30 - 18 Uhr \*\*österreichweit  
zum Ortstarif

### **(L) Luxemburg**

**00352-4 97 11-20/22**

Mo-Do 8.30 - 12.30, 13-17 Uhr  
Fr 8.30 - 12.30, 13-16 Uhr

## Deutschland:

Miele & Cie. KG  
D-33325 Gütersloh  
Telefon (0 52 41) 89-0  
Telefax (0 52 41) 89-20 90  
Miele im Internet: [www.miele.de](http://www.miele.de)  
e-mail: [info@miele.de](mailto:info@miele.de)

## Österreich:

Miele Gesellschaft m.b.H.  
Mielestr. 1  
A-5071 Wals bei Salzburg  
Telefon 050 800 0  
Telefax 050 800 81219  
Miele im Internet: [www.miele.at](http://www.miele.at)  
e-mail: [info@miele.at](mailto:info@miele.at)

## Luxemburg:

Miele s.à r.l.  
20, rue Christophe Plantin  
Postfach 1011  
L-1010 Luxemburg/Gasperich  
Telefon 49711-29  
Telefax 49711-39  
Miele im Internet: [www.miele.lu](http://www.miele.lu)  
e-mail: [infolux@miele.lu](mailto:infolux@miele.lu)



## Produktinformationen

### **(D) Deutschland**

**0180-52 52 100\***

Mo-Fr 8 - 20 Uhr \*€ 0,14 pro Minute  
Sa 9 - 13 Uhr

### **(A) Österreich**

**050 800 800\*\***

Mo-Fr 7.30 - 18 Uhr \*\*österreichweit  
zum Ortstarif

### **(L) Luxemburg**

**00352-4 97 11-28/29**

Mo-Do 8.30 - 12.30, 13-17 Uhr  
Fr 8.30 - 12.30, 13-16 Uhr